銚子市学校給食センター整備運営事業

要求水準書

【平成 23 年 1 月 20 日修正版】

平成 23 年 1 月 20 日

銚　子　市

目 次

資料　目次

第1　総則

1　本書の位置付け

本「要求水準書(案)」は、銚子市（以下「市」という。）が、銚子市学校給食センター（以下「本施設」という。）整備運営事業（以下「本事業」という。）を実施する民間事業者（以下「事業者」という。）を募集及び選定するに当たり、市が事業者に要求するサービス水準を示し、本事業の入札に参加する民間事業者の提案に具体的な指針を示すこととなる要求水準書をとりまとめたものである（一部検討中のものを含む。）。

なお、本文中の用語については、民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律（平成 11 年法律第 117 号。以下「ＰＦＩ法」という。）及び民間資金等の活用による公共施設等に関する基本方針（平成 12 年内閣告示第 11 号）並びに国より示されたＰＦＩ事業（地方公共団体がＰＦＩ法第 5 条第 1 項の実施方針を定めて実施するＰＦＩ法第 2 条第 4 項に定める選定事業をいう。以下同じ。）に係るガイドラインにおける定義に従うものとする。

2　本事業の目的

銚子市では、現在、第一共同調理場及び第二共同調理場の 2 施設にて給食を提供している。内訳としては、第一共同調理場にて幼稚園 1 園、小学校 6 校、中学校 4 校に提供、第二共同調理場にて幼稚園 5 園、小学校 7 校、中学校 4 校に提供している。

第一共同調理場は昭和 48 年 5 月、第二共同調理場は昭和 43 年 6 月に給食の開始を行い、それぞれ 37 年、42 年が経過している。この 2 場の施設設備の老朽化対策と、開設時に比べ大きく減少している児童生徒数に対応して運営の効率化を図るため、1 場に統合した学校給食センターの整備を行うこととした。

本事業は、ＰＦＩ手法により実施し、ライフサイクルコストの削減を図るとともに、民間事業者の創意工夫や豊富なノウハウの発揮と、献立作成や食材調達を行う市とのパートナーシップにより、より良質で効率的な給食を提供することを目的とする。

3　本事業の基本方針

本事業は、新たに１日当たり 5,000 食（運営初年度のみ 5,200 食）の供給能力のある学校給食センターを整備し、その事業期間内において、施設の維持管理及び運営を行うものである。

事業実施に当っての基本方針は以下の通りである。

基本方針	
項目	内容
安全・安心な学校給食の提供	安全で安心な学校給食を提供するため、ドライシステムを基本として学校給食衛生管理の基準に適合するもので、ＨＡＣＣＰ（Hazard Analysis Critical Control Point）の概念を取り入れ確実な衛生管理を保持すること。
立地条件（海沿い）を考慮した施設計画	敷地は利根川の河口付近に位置することから、海風による塩害及び強風の影響を受けることが必然であるので、塩害及び強風の対策がなされた耐久性のある施設とすること。
食物アレルギーへの対応	食物アレルギーを持つ児童生徒にも安全な給食を提供するため、専用の調理設備を持つ施設であること。
環境への配慮	施設設備の資材等の選定や運営に当たって、環境への負荷の低減に資するよう配慮し、省エネルギー、省資源に配慮した施設とすること。
食育推進への支援等	平成 17 年に食育基本法が制定され、児童生徒に対して食に関する正しい知識など食育に取り組むことが重要であることから、見学、研修、展示など食育活動に与する施設であること。
財政への配慮	施設整備にかかる初期費用のみではなく、維持管理・修繕、調理・運営等から市が負担する光熱水費までにわたりコストの縮減を図ること。

4　本事業の基本条件

敷地条件	
所在地	千葉県銚子市大橋町 17 番地
用途地域	準工業地域（資料－２参照）
建ぺい率	60%
容積率	200%
防火・準防火地域	準防火地域
日影規制	あり
敷地現況	
面積	約 4,100 ㎡ （事業者は、別途隣地に市が借用する駐車場用地約 1,000 ㎡を無償で使用できる。）
形状	資料－３に示す
概況等	・　敷地は、4 面を道路に接する。 ・　敷地の 2 面は道路を挟んで、利根川の河口に面する。 ・　敷地は更地状態である。
前面道路 （資料－４）	東側：市道 40128 号線（W＝6.1～6.6m） 南側：市道 40132 号線（W＝11.0～11.2m） 西側：市道 40127 号線（W＝5.9～6.4m） 北側：市道認定外（W＝6m）※位置指定道路（42 条１項５号）
測量	・　3 級基準点測量、平板測量、路線測量を銚子市にて実施済みである。資料－３にその結果を示す。
地質条件	・　地質調査結果を資料－５に示す。ただし、構造設計に必要な詳細調査は事業者負担にて適宜行うこととする。
土地状況	・　民有地を市で取得予定。
土壌状況	・　問題なし。（土壌汚染調査済み）
埋蔵文化財	・　なし。
インフラ条件等	
上水道	・　敷地に接道する道路下にφ50 及びφ75 の上水道管が埋設されている（資料－６参照）。引込みには関係官庁と協議の上、整備を行う。 ・　なお、敷地までの整備工事費用は、事業者負担とする。
下水道（汚水）	・　接道する 3 面の道路下に分流式管きょが整備されている（資料－７参照）。 ・　また、本施設は水質汚濁防止法施行令第１条　別表第１に規定される特定施設（66-3）に該当するため、届出が必要

	である。
電力	・　供給事業者への確認、調整を行うこと。工事費用、その他の初期費用が需要家負担となる場合には、事業者の負担とする。
ガス	・　都市ガス（銚子ガス）の敷地周辺への埋設はなし。 ・　ガスを使用する際は、供給事業者への確認、調整を行うこと。工事費用、初期加入金等の初期費用が需要家負担となる場合には、事業者の負担とする。 ・　ガスを使用する際の、ガスの供給方法、また、供給事業者の本管との接続箇所は事業者の提案による。 ・　引込み圧は、施設の所要量等から適切な管を選定し、供給事業者と協議の上、必要となる場合にはガバナ室を敷地内に設けること。
電話	・　通信事業者への確認、調整を行うこと。工事費用、施設設置負担金等の初期費用が需要家負担となる場合には、事業者の負担とする。
施設条件等	
建築基準法による用途区分	08340 工場（給食センター）
消防法による防火対象物の用途	12 項ーイ号（工場・作業場）
敷地緑化	3%以上
その他	・　千葉県福祉のまちづくり条例における特定施設 ・　水質汚濁防止法に規定される特定施設 ・　下水道法に規定される特定施設 ・　大気汚染防止法対象施設 その他、法令、条例等に基づき必要となる諸手続、届出等については、事業者にて確認を行い、手続きを滞りなく行うこと。

5　適用法令及び適用基準等

1）　適用法令

本事業の実施にあたっては、次の関係法令等（最新版）を遵守すること。

ア　学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）

イ　学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）

ウ　学校保健安全法（昭和 33 年法律第 56 号）

エ　食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）

オ　建築基準法（昭和 25 年法律第 201 号）

カ　都市計画法（昭和 43 年法律第 100 号）
キ　高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（平成 18 年法律第 91 号）
ク　消防法（昭和 23 年法律第 186 号）
ケ　下水道法（昭和 33 年法律第 79 号）
コ　水道法（昭和 32 年法律第 177 号）
サ　水質汚濁防止法（昭和 45 年法律第 138 号）
シ　健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）
ス　景観法（平成 16 年法律第 110 号）
セ　大気汚染防止法（昭和 43 年法律第 97 号）
ソ　騒音規制法（昭和 43 年法律第 98 号）
タ　建設業法(昭和 24 年法律第 100 号)
チ　警備業法（昭和 47 年法律第 117 号）
ツ　振動規制法（昭和 51 年法律第 64 号）
テ　土壌汚染対策法(平成 21 年法律 23 号)
ト　労働安全衛生法（昭和 47 年法律第 57 号）
ナ　廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和 45 年法律第 137 号）
ニ　建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律（平成 12 年法律第 104 号）
ヌ　循環型社会形成推進基本法（平成 12 年法律第 110 号）
ネ　資源の有効な利用の促進に関する法律（平成３年法律第 48 号）
ノ　エネルギーの使用の合理化に関する法律（昭和 54 年法律第 49 号）
ハ　食品循環資源の再利用等の促進に関する法律（平成 12 年法律第 116 号）
ヒ　国及び独立行政法人などにおける温室効果ガス等の排出の削減に配慮した契約の推進に関する法律（環境配慮契約法）(平成 19 年法律第 56 号)
フ　関連千葉県諸条例
ヘ　銚子市下水道条例
ホ　銚子市環境基本条例
マ　銚子市環境保全条例
ミ　銚子市水道事業条例
ム　銚子市学校給食センター条例
メ　銚子市廃棄物の減量及び適正処理等に関する条例
モ　その他関係法令（条例及び規則を含む。）

２）　適用要綱・各種基準等

ア　学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）
イ　学校給食実施基準（平成 7 年文部省告示第 43 号）
ウ　大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 9 年 3 月 24 日厚生省衛食第 85 号）
エ　学校環境衛生の基準（文部省平成 4 年 6 月 23 日裁定）

オ　建設工事公衆災害防止対策要綱（平成 5 年 1 月 12 日建設省経健発第 1 号）
カ　建設副産物適正処理推進要綱（平成 5 年 1 月 12 日建設省経健発第 3 号）
キ　建築設計基準及び同解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
ク　2007 年版 建築物の構造関係技術基準解説書（国土交通省住宅局建築指導課）
ケ　建築設備計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）
コ　建築設備設計基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）
サ　公共建築工事標準仕様書（建築工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
シ　公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）（　〃　）
ス　公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）（　〃　）
セ　建築工事監理指針　（　〃　）
ソ　電気設備工事監理指針（　〃　）
タ　機械設備工事監理指針（　〃　）
チ　建築工事標準詳細図（　〃　）
ツ　公共建築設備工事標準図（電気設備工事編））（　〃　）
テ　公共建築設備工事標準図（機械設備工事編）（　〃　）
ト　公共建築工事積算基準（　〃　）
ナ　公共建築数量積算基準（　〃　）
ニ　公共建築設備数量積算基準（　〃　）
ヌ　建築保全業務共通仕様書（　〃　）
ネ　建築保全業務積算基準（　〃　）
ノ　官庁施設の総合耐震計画基準（　〃　）
ハ　官庁施設の基本的性能基準及び同解説（　〃　）
ヒ　官庁施設の基本的性能に関する技術基準及び同解説（　〃　）
フ　排水再利用・雨水利用システム計画基準・同解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
ヘ　関連千葉県諸基準等
ホ　銚子市リゾート地域大型建築物指導要綱
マ　指定給水装置工事事業者工事施工要領
ミ　その他関連する基準・指針等

第2　設計業務要求水準

1 設計要件

1）施設概要

(1)　施設規模要件

規模要件		
提供食数	通常食	一日当たり最大 5,000 食 （アレルギー対応食を含む） ※　運営開始 1 年度目（平成 25 年 1 月～3 月）については、1 日当たり 5,200 食
	アレルギー対応食	最大 50 食を想定
配送対象	対象校	本城幼稚園、春日幼稚園、海上幼稚園、 船木幼稚園、椎柴幼稚園、豊里幼稚園 清水小学校、飯沼小学校、明神小学校 本城小学校、春日小学校、高神小学校、 海上小学校、船木小学校、椎柴小学校、 猿田小学校、豊里小学校、豊岡小学校、 双葉小学校 第一中学校、第二中学校、第三中学校、 第四中学校、第五中学校、第六中学校、 第七中学校、第八中学校
	学級数	平成 22 年時点の 201 クラスを想定する。

対象校の立地は、資料－８「学校等位置図」を、児童生徒数・職員数及び学級数は資料－１０「配送先の児童生徒数・職員数・クラス数・コンテナ数」を参照のこと。

(2)　献立方式

ア　2 献立に対応できるものとする。

イ　アレルギー対応食については、専用の調理室にて調理を行い、アの献立を基本とした除去食又は代替食とする。

ウ　本事業は炊飯業務を含む。なお、麺類、パン、ミルクは、納入業者から学校等へ直送する。

2）設計業務に関する基本的要件

(1)　安全・安心な学校給食提供のための基本的要件

① ドライシステムを導入し、水はね等による二次汚染を防止する対策を講じる。

② ＨＡＣＣＰの概念を取り入れ、確実な衛生管理を保持する。

③ 作業動線の交差による相互汚染防止のため、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、それぞれ専用の前室を通過する構造とし、作業区分ごとに部屋を区分けする。

④ 汚染作業区域と非汚染区域に専用器具洗浄室を設置する。

⑤ 食材搬入口は、肉魚卵類と野菜果物類等の納入時の相互汚染を防止できる構造とする。

⑥ 非汚染区域の空気清浄度を確保するとともに、汚染の原因となる結露の対策に配慮する。

(2)　立地条件（海沿い）を考慮した施設計画に関する基本的要件

① 海風による塩害及び強風の対策を十分に施した施設とする。

② 耐久性のある施設として整備する。

(3)　食物アレルギーへの対応に関する基本的要件

① アレルギー対応専用調理室（最大 50 人分対応）を設置し、専用機器、器具による調理が可能な機能を導入する。

② アレルギー対応食の献立は、今後さらに充実した除去食、代替食を提供できる設備・機器類を導入する。

(4)　環境への配慮に関する基本的要件

① 合理的・経済的に更新できる設備・機材を選定する。

② ３Ｒ（リデュース、リユース、リサイクル）を考慮した計画とする。

③ エコマテリアルの採用を積極的に行う。

④ 建物の熱負荷を抑制出来る設計とする。

⑤ 太陽光発電システムや節水型器具の積極的な導入など、省エネルギー・省資源に配慮した設備システムとする。なお、太陽光発電システムを導入する際は、太陽光発電量、設備の仕組みなどを見学者に分かりやすいプログラム内容で表示するカラーディスプレイ装置（40 インチ以上）を見学ホール内に設置すること。

⑥ 調理・衛生環境に配慮しつつ、自然採光を取り入れる等、照明負荷の削減を図る計画とする。

⑦ 総合的なライフサイクル環境負荷低減に努める。

⑧ 廃棄物の発生及び排出の抑制、減量化を図る。

(5)　食育推進への支援に関する基本的要件

① できるだけ全ての調理工程を見学できる見学ルート、見学窓を設置する。見学窓によ

る直接目視不可の室は ITV カメラ及びモニター等の機器による対応を行い、モニターは見学ルート内に設置するなどの工夫を行うこと。さらに見学者が来た際に稼動してない厨房設備はビデオ等で事前に録画を行い、会議室で視聴できるシステムを構築すること。

② 食育推進活動に利用可能な設備・機能を備えた会議室を導入する。

③ エントランスホール、2 階ホール等に食育展示用の掲示スペースを設ける。

(6) 財政への配慮に関する基本的要件

① 施設整備等初期投資に関するコスト削減を図ること。

② 維持管理・運営に関するコスト削減を図ること。

③ 民間事業者の創意工夫を凝らした施設整備及び運営を行うこと。

(7) その他、施設の機能に関する基本的要件

① 敷地は道路を挟んで、利根川河口に面しているため、施設に対する塩害対策を行う。

② 不特定多数の来場に備え、身障者用駐車場、エレベーター、多目的便所等を設け、バリアフリーに配慮した施設とする。

③ スムーズな移動が行えるように、アプローチ、人の動線、車の動線、サイン等を考慮したデザインとする。

④ 施設の各部の操作は、安全かつ容易に行えることとする。

⑤ 建築設備及び厨房設備の操作各部には、誤操作を防ぐような措置を行う。

⑥ 所定の用途に応じた照度確保と、安全性、利便性に配慮した光環境を確保する。

⑦ 食材の鮮度保持や作業環境維持など、各室の機能に応じた温湿度環境を確保するとともに、作業者の快適性と消費エネルギー削減に配慮する。

⑧ 防虫、防鼠、防鳥などに配慮し、衛生環境の保全に努める。

⑨ 日常の清掃、点検、保守作業などの維持管理業務が、効率的かつ安全に行えることとする。

2 建築本体（建築物・建築付帯設備等）の設計に関わる業務要求水準

1）業務内容

本事業では、敷地内に建設する学校給食センターの設計を行う。

(1) 施設等の設計の対象

ア 基本設計

イ 実施設計

ウ 工事開始までに必要な関連諸手続き（各種申請業務など）

エ 市の行う説明会等への協力

２）業務の実施

本事業では、以下の事項に留意し、設計業務を行う。

(1)　業務の体制づくりと責任者の配置と進捗監理

事業者は設計業務の責任者を配置し、組織体制と合わせて設計着手前に市に通知する。

組織体制には、管理技術者、照査技術者、建築意匠設計担当者、建築構造設計担当者、電気設備設計担当者、機械設備設計担当者の記載を必須とし、その他の担当技術者の配置は任意とする。また、施設全体の統括設計責任者を置き、事業者の責任において設計の進捗管理を実施する。

(2)　設計計画書の提出

事業者は設計着手前に、必要に応じて現地確認等の事前調査を行った上で、詳細工程表を含む設計計画書を作成し、市に提出する。

(3)　基本設計及び実施設計に関する書類の提出

事業者は、基本設計及び実施設計終了時に設計図書等の書類を提出する。

ア　基本設計

書類	部数	備考
設計図	4 部	A3 ファイル綴じ
基本設計説明書	4 部	A3 ファイル綴じ 概略構造計算書、設備諸元表を含む
基本設計説明書（概要版）	10 部	A3 5 枚程度
什器備品リスト及びカタログ	4 部	A3 ファイル綴じ
データ類ＣＤ	3 部	上記全てのオリジナルデータ (CAD(dwg 又は dxf)、 Microsoftword,excel) 及び全ての pdf データ

イ　実施設計

書類	部数	備考
設計図	4 部	A1：1 部、A3 縮小版：3 部、 データ：1 式
実施設計説明書	4 部	A3 ファイル綴じ 基本設計説明書を元に実施設計の結果を反映付加する。

書類	部数	備考
実施設計説明書（概要版）	10 部	A3 5 枚程度
工事費内訳	3 部	A4 ファイル綴じ
数量調書	3 部	A4 ファイル綴じ
設計計算書（構造・設備他）	3 部	A4 ファイル綴じ
什器備品リスト及びカタログ	4 部	A3 ファイル綴じ
交付金申請関連図書	3 部	A4 ファイル綴じ
地質調査資料	3 部	A4 ファイル綴じ
データ類ＣＤ	3 部	上記全てのオリジナルデータ (CAD(dwg 又は dxf) Microsoftword,excel) 及び全ての pdf データ

ウ　開発許可・確認申請等関係書類

本事業は、事前相談により、千葉県への開発許可申請は不要である事を確認している。

また、本建物の建築にあたっての確認申請については、SPC を建築主する確認申請とする。

(4)　設計業務についての留意事

市は、事業者に設計の検討内容について、いつでも確認することができるようにすること。なお、関連する法規制に関する関係部局への事前相談、協議等を基本設計初期段階から行うこと。

市民、地元住民等を対象として建物概要等を説明する説明会の開催を行う際には、市の要望に基づき協力を行うこと。

(5)　設計業務期間

設計業務の期間は、供用開始時期に間に合わせるように事業者が計画すること。具体的な設計期間については事業者の提案に基づき事業契約書に定める。なお、設計業務においては、基本設計相当の図面完成時に市の中間確認を行い、実施設計の完成時に市の完了確認を行う。

３）　建築設計要求水準

(1)　施設配置及びゾーニング計画

ア　敷地内ゾーニング計画

①　敷地内には適宜緑化を行う。

②　周辺道路の適切な位置に出入口を設け、食材納入時、配送時、回収時の車両の錯綜が

生じない計画とする。

③ 市の駐車場は、公用車用 1 台、来客用 5 台、身障者用 1 台の計 7 台分を確保する。

④ 市の自転車・バイク駐車場を各 3 台、計 6 台分確保する。

⑤ 配送計画に準じた配送車車庫を確保する。

⑥ 身障者用駐車場を、条例に基づき確保する。

⑦ 事業者従業員用駐車場は、必要に応じて適宜確保する。(駐車場については、計画敷地以外の土地にて調整中である。)

⑧ 機器類の維持管理車両が、施設に容易にアプローチできる動線を確保する。

⑨ 近隣への日照、騒音、振動、臭気の影響を防止するよう考慮する。

イ 施設内ゾーニング及び動線計画

① 給食エリアと事務エリアの明確な区分を行う。

② 食材の搬入から調理・搬出までの給食調理の流れ及び食品の流れに基づき、作業諸室への動線が一方向となるようにレイアウトを行い、大きく下処理エリア、上処理エリア、給食エリア、洗浄エリア、前室等に分けたゾーニングとする。

③ 作業区域は、汚染作業区域・非汚染作業区域を明確に区分し、各区域（清浄度区域及び同一清浄度における異なる作業区域）の境界には、隔壁、扉又は床面の色別表示等により、交差汚染のないよう配慮すること。

④ 給食エリアにおける動線は衛生基準に従い、食材の搬入、調理済みの食品の配送及び食器・食缶の回収までの一連の作業工程・作業動線を考慮した計画とする。また、調理作業従事者が非汚染区域に入る際には、前室を通る構造とし、前室にて靴を履き替え、作業衣に付着する毛髪、糸くず、ほこり等を取り除き、手指の洗浄、消毒等の衛生管理対策が可能な構造とする。

⑤ 食材搬入口は肉魚卵類と野菜果物類の最低 2 箇所に設置し、納入時の相互汚染を防止する構造とする。

⑥ 配送、回収側搬出入口は、配送、回収がスムーズに行えるよう十分な箇所数を設け、それに対応した洗浄室、コンテナプールのレイアウトを行うものとする。

⑦ 廃棄物の搬出動線は、清浄度区分の区域ごとに搬出可能とし、清浄度基準の低い区域から高い区域への搬出ルートは、避けること（衛生管理上問題なければ、最終廃棄物置場を同一としても可とする。)。

⑧ 微生物等による汚染を極力避ける必要がある作業を行う区域は、他の区域から隔壁等により区画されていること。

⑨ アレルギー対応調理室は、食材や配缶作業の動線に留意し、配送方式と整合した計画とする。

(2) 平面計画・断面計画

① 作業効率性、経済性等を考慮し、建物の平面形状は、凹凸の少ない極力整形のものと

する。

② 給食エリアは、１階に全て配置することが望ましい。

③ 各室へは最小限のルートをもってその機能を充足することができるようにし、かつ動線分離を考慮した計画とする。

(3) 施設構成、各種の備品等

ア 施設構成

整備する施設は、資料－１３「諸室リスト」に示す諸室から構成される。なお、衛生面・機能等に支障がなければ施設の構成の変更も可とする（ただし、機能は必要であるため、諸室を統合した場合等は、機能がわかるように表記すること。）。

イ 各種の備品等

事業者は、資料－１３「諸室リスト」を参考に、各種の備品等を計画すること。また、本施設における各種の備品等の概要を以下に示す。なお、市専用備品（資料－１５「市専用備品リスト」に示す什器及び備品類）は事業者にて調達を行うこと。

各種の備品等の概要

名称及び概要		初期調達 (支払い)	更新	保守 維持管理	所有
厨房設備備品	資料－１４「厨房設備参考リスト」に示す厨房設備に関する作業台、秤等の備品	事業者 (割賦料)	事業者		市
市専用備品	資料－１５「市専用備品リスト」に示す市が専用して使う備品	事業者 (割賦料)	市		市
事業者専用備品	事業者用事務室等で専用して使う机、パソコン等備品	事業者 (委託料)	事業者		事業者
共用部備品	玄関、トイレ、廊下等、共用部分の備品	事業者 (割賦料)	事業者		市
調理備品	まな板、包丁など、調理業務に必要な備品	事業者 (委託料)	事業者		事業者
運営備品等	食器・食缶等・コンテナ・配送車	事業者 (委託料)	事業者		事業者

(4) 構造計画

「官庁施設の総合耐震計画基準」における下記の水準同等以上とする。

部位	分類	耐震安全性の目標	備考
建築構造体	Ⅱ類	大地震動後、構造体の大きな補修をすることなく建築物を使用できる事を目標とし、人命の安全確保に加えて機能確保が図られている。	重要度係数 I=1.25
建築非構造部材	A類	大地震動後、災害応急対策活動や被災者の受け入れの円滑な実施、又は危険物の管理の上で、支障となる建築非構造部材の損傷、移動等が発生しないことを目標とし、人命の安全確保に加えて十分な機能確保が図られている。	
建築設備	甲類	大地震動後の人命の安全確保及び二次災害の防止が図られているとともに、大きな補修をすることなく、必要な設備機能を相当期間継続できる。	

(5) 仕上げ計画

ア 仕上げの基本的な考え方

① 仕上げ計画にあたっては、周辺環境との調和を図るとともに、維持管理についても留意し、清掃しやすく管理しやすい施設となるように配慮すること。

② 仕上げ材料の選定にあたっては、「建築設計基準及び同解説」に記載される項目の範囲と同等以上にあることを原則とする。

イ 外部仕上げ

① 鳥類、鼠類及び昆虫類の侵入及び棲み着きを防ぐ構造とする。

② 搬出入を行うプラットホームにはシャッター等を設け、配送口にはドックシェルターを設ける。

③ 外装については、メンテナンス性や耐久性に留意し、使用材料や断熱方法等に十分配慮すること。また、景観を考慮して、周辺環境と調和するような外装材を使用すること。さらに利根川河口に隣接していることもあり、塩害対策を施すこと。

ウ 内部仕上げ

① 床は、不浸透性、耐摩耗性、耐熱性、耐油性、防滑性があり、かつ平滑で清掃が容易に行える材料・構造とする。

② 給食エリア床は、ドライ仕様とする。

③ 天井、内壁は、耐水性、抗菌性、防かび性のある材料を用い、隙間が無く平滑で清掃が容易に行える構造とし、台車類、コンテナ類等の接触の恐れのある部分には、破損

防止のためのコーナーガード、ストレッチャーガードを設けること。

④ 給食エリアに関する扉は、耐水性、防錆性、耐久性に配慮し、ステンレス製又はアルミ製などの鋼製建具とする。

⑤ 前室と汚染作業区域・非汚染区域の往来動線に位置する扉及び、カート、コンテナ類の動線上に位置する扉は、自動ドアとする。

⑥ 内壁と床面の境界にはアールを設け、清掃及び洗浄が容易に行える構造とする。

⑦ 高架取付けの設備、窓枠などは、粉塵の溜まらない構造とする。

⑧ 外部窓や見学窓などに用いるガラスは、破損や飛散防止に配慮したものとする。

⑨ 開閉できる構造の外窓には、取り外して洗浄できる網戸等を設置する。

エ　化学物質の濃度測定について

建物引渡し時の化学物質の濃度測定は、「建築工事監理指針」「千葉県建築工事標準仕様書」に準じるものとする。

① 測定方法

a　ホルムアルデヒドは、DNPH 誘導体化固相吸着／溶媒抽出一高速液体クロマトグラフ法によるものとする。

b　その他の揮発性有機化合物は、固相吸着／溶媒抽出法、固相吸着／加熱脱着法又は容器採取法とガスクロマトグラフ／質量分析法の組合せによるものとする。

② 事業者は、各空気質濃度が基準値以下であることを確認した上で引渡しをすること。ただし、建物引渡しまでにこれらの基準値、測定方法などが改正された場合は、その時点での最新基準によること。なお、これら有害物質は濃度以下であれば、その空気質が安全と言うことではないため、総合安全衛生の主旨をよく理解し、指針値を決めていない有害物質も含めて、有害物質を無くす努力を設計、施工を通して行うこと。

③ 測定箇所は、事務室、会議室、調理室、調理員用休憩室の 4 部屋程度とする。

(6)　外構計画

敷地内の外構計画にあたっては、以下の事項に十分配慮すること。

ア　外構の基本的考え方

① 敷地内の工作物には塩害対策を施すこと。

イ　構内道路

① 必要に応じて周辺道路に出入口を設け、トラック等の搬出入がスムーズにできる道路線形とすること。なお、出入口は、位置、箇所数、出入口幅、歩道幅員、歩道舗装構成等について、関係官庁と十分に協議を行い、安全に配慮した計画とすること。

② 機能的で経年劣化に配慮した構造とすること。

ウ　雨水排水

①　雨水排水の処理方法、処理量については、市の関係各課との協議を経て、決定を行うこと。

②　雨水再利用については、敷地内植栽等への灌水に使用することは可とする（濾過、消毒処理などを行うこと。)。

エ　植栽

①　エントランス周りを中心に適宜緑化を行うこと。なお、樹種については塩害を考慮するなど、立地条件に適した選定・提案を行うこと。

オ　ゴミ置場

①　ゴミ置き場については、適切な位置、規模を考慮すること。

なお、ゴミの種別及び処理方法については、各事業者の提案とするが、業務に伴うゴミは、適正な分別により、ゴミの減量、再資源化を行うこととし、可能な限り環境負荷の低減を図る。

カ　外灯

①　施設運営上必要となる外灯を設置すること。

キ　門扉・フェンス等

①　敷地外からの人の侵入を防ぐよう配慮し、かつ圧迫感の少ないものとすること。

②　防犯性への配慮から、視認性を妨げることのない材料・形状とすること。

③　周辺からの景観に配慮すること。

④　必要となる十分な強度を有した材質とすること。

⑤　門の脇、及び建物エントランスに、市職員用、事業者用のポストを設けること。市職員用はＡ４サイズが投入可能なもので、施錠が可能なものとすること。

(7)　駐車場計画

駐車場用地に事業者用の駐車場の計画を行う、ただし以下の事項を満たすものとする。

①　駐車場内は歩行者の安全に配慮した計画とすること。

②　南北の接道箇所には門扉とフェンスを設けること。(北側接道約 9m、南側接道約 21m)

③　門扉は大型バスも進入できる幅とすること。

④　門扉は施錠できるものとし、事業者が利用してない時間は施錠を行うようにし、事業者にて管理を行なうこと。

⑤　フェンスの高さは 1.5m以上とすること。

⑥　地盤面の仕様は事業者の判断とする。

⑦　この敷地は平成 24 年１月より、市から無償借与される。

⑧ 敷地に残置してある外灯(3 基)の撤去、処分を行なうこと。
⑨ 事業終了後は現状復帰を行なうこと。

4) 建築設備設計要求水準

(1) 一般事項

① 省資源・省エネルギーを考慮した設備を採用し、エリアごと、時間ごとのエネルギー（電気、水、ガス等）使用量、エリアごとの室内や外気の温湿度を記録、分析できるシステムを導入すること。
② 将来における修繕・更新に対応し、またメンテナンス性の良い仕様・工法を採用すること。
③ 災害時にも一定の機能を有するように、施設の防災機能に配慮した計画とすること。

(2) 電力・通信設備

ア 一般事項

① 更新性、メンテナンス性を考慮し、容易に保守点検、改修工事が行えるよう計画すること。
② 将来の電気機器及び電気容量の増加に備え、受変電設備、配電盤内に電灯、動力ともに予備回路を計画すること（増設用として、回路数の 25%程度、または、容量の 25%程度に見合う回路数を計画すること。)。
③ 環境に配慮し、エコマテリアル電線等の採用を積極的に行うこと。
④ 衛生面に配慮しつつ、可能な室、エリアには自然採光を積極的に取り入れる等、照明負荷の削減について十分配慮した計画とすること。
⑤ 事業者用事務室に集中管理パネル（防災設備の監視、エレベーターの運転監視、電灯・空調の運転・停止、空調の温度調節など）主機を設置し、一括管理ができるようにすること。また、市職員用事務室には、防災監視盤の副機を設置すること。

イ 設備項目

a 電灯・コンセント設備

(a) 照明器具、コンセント等の配管配線工事及び幹線工事を行う。非常照明、誘導灯等の防災設備は、関連法令に基づき設置すること。
(b) 高効率型器具、省エネルギー型器具等の採用を積極的に行うこと。
(c) 照明器具は、付着する埃等衛生面に配慮した器具を選定すること。
(d) 照明は、食品の色調が変わらないようなものであること。
(e) 殺菌灯を調理室等必要な部屋に設置すること。
(f) 食材を検収する検収室においては、作業台面で 500 ルックス以上の照明設備とすること。

(g)　調理に関する諸室（下処理室、調理室、揚げ物・焼物室、和え物室等）においては、作業台面で500ルックス以上の照度を得られる照明設備とすること。

(h)　調理に関する諸室以外の休憩室、便所及び廊下等においては床面で200ルックス以上の照度を得られる照明設備とすること。

(i)　事務室、会議室などの諸室は、作業台面で500ルックス以上の照度を得られる照明設備とすること。

(j)　給食エリアの照明器具には、電球等の破損による破片の飛散を防止する保護装置（カバー付、飛散防止フィルム付等）が設けられていること。

(k)　照明器具は、蒸気や湿気が発生する場所では、安全で耐久性のあるものとすること。

(l)　高所にある電球等に関しては、交換等が容易に可能となる計画とすること。

(m)　水を扱う諸室に設置するコンセント設備には、漏電対策に十分留意すること。

(n)　調理場内の移動式厨房機器類の電源は、安全衛生面に配慮しながら、移動や清掃の妨げとならないよう設置すること。

b　受変電・発電設備

(a)　調理に用いた使用電力量（給食エリアの一般照明、冷蔵庫類、空調機等による使用電力を含む。また、部屋単位の計量は不要。）を記録、確認が出来、統計的分析に使用できるデータ採取が可能な子メーター等の設置を行うこと（子メーター等は統計用に設置する。光熱水費は市の負担とする。）。

(b)　商用電力停電対策としての保安用自家発電設備の設置は、事業者提案による。なお、防災用非常電源の設置は法令による。

c　情報通信設備

(a)　デジタル回線による外線電話を導入すること。事業者が使用する電話回線は適宜整備すること。

(b)　給食エリア内の各諸室間及び事務室、会議室との直接通話が可能な内線電話を導入・実装すること。

(c)　市職員用事務室に設置する電話機は、外線、建物内内線の全てに使用可能なものとし、2台設けること。

(d)　事務室、会議室に有線ＬＡＮの導入及びインターネットの閲覧等が可能なように、情報コンセント及び配管配線工事を行うこと。また、市職員用事務室は、机の配置換えの電源及び通信ケーブル等の移設に支障がでないよう、フリーアクセス床等の対応を図ること。

(e)　ＬＡＮ技術の革新に対応する配線交換の容易な計画とすること。

(f)　外部から光ケーブル等を市職員用事務室、会議室に引き込むための空配管を、計2本以上設置すること。

d　情報表示設備

(a)　時刻表示装置を設けること。親機は事業者用事務室に設置し、給食エリア内で作業を行う各室（冷蔵庫、倉庫類を除く）、会議室、外部 4 箇所（エントランス、食材搬入トラックヤード、配送トラックヤード、回収トラックヤードの各々の付近）に子機を設置すること。

(b)　時刻表示装置は、適切な方法により、自動的に時刻規正を行い、正確な時刻を表示可能なものとする。

(c)　親時計は、保守性を考慮した適切な回線数を有するものとし、プログラムタイマー、電子チャイム等の必要な機能を有するものとする。

(d)　子時計は時刻が容易に確認できる形式及び大きさとし、設置場所に応じた意匠性を有するものとする。

e　拡声設備

(a)　事務室から調理場の場内・場外への放送が可能となる設備を設け、配管配線工事を行うこと。

(b)　設置する機器は、高温多湿な環境に十分耐えるものとすること。

(c)　洗浄機室などは、機器の騒音に留意すること。

f　誘導支援設備

(a)　施設の玄関にはインターホン設備等を設け、配管配線工事を行うこと。

(b)　多目的便所に押しボタンを設け、異常があった場合、表示灯の点灯・警報及び事務室にて発報する計画とすること。

g　テレビ共同受信設備

(a)　地上デジタルテレビ放送の受信設備の実装を行うこと。

(b)　配線を、会議室と事務室まで引き込むこと。

(c)　ＮＨＫ受信料については、事業者で支払うこと。

h　監視カメラ設備

(a)　防犯性を考慮し、敷地出入口、敷地内建物周囲、建物出入口等にカメラを設置し、事業者用事務室にて一元管理（監視及びカメラコントロール）を行う計画とすること。これらの画像を一定時間録画できる計画とし、データの保存は、1 週間以上とすること。

(b)　作業モニタリングを目的とし、主要な調理作業室において作業状況が確認できる位置にカメラの設置を行い、事業者用事務室にモニターを設置すること。なおモニターは市職員も見るものとして、市職員が見やすい位置に設置すること。

(c)　見学者への展示を目的とし、見学窓から直接目視出来ない調理関連室にはカメラの設置を行い、見学室や見学ルートにモニターを設置すること。

i　防犯設備

(a)　施設の防犯、安全確保のために、機械警備設備を導入すること。

(3)　機械設備

ア　一般事項

①　更新性、メンテナンス性を考慮し、容易に保守点検、改修工事が行えるよう計画すること。

②　地球環境保護及び周辺環境に考慮した計画とすること。

イ　設備項目

a　空気調和・換気設備

(a)　給食エリアにおける水蒸気及び熱気等の発生する場所には、これらの強制排気設備が設けられていること。

(b)　調理室及び洗浄室に設置する換気設備は、結露対策を施した構造とすること。

(c)　給食エリアには、適当な位置に、新鮮な空気を十分に供給する能力を有する換気設備が設けられていること。

(d)　外気を取り込む換気口には、汚染された空気及び昆虫等の流入を防ぐため、フィルター等を備えたものであること。なお、フィルター等は、比色法70%以上の集塵効率を有するフィルター（及び前置フィルター）による除去性能を有するものとし、洗浄、交換及び取り付けが容易に行える構造であること。

(e)　換気等設備は、少なくとも１日１回給食エリア（下処理室、調理室、揚物・焼物室、和え物室、洗浄室など湿気の発生が想定される部屋とする。）の床を乾燥させる能力（1日の作業終了後、清掃を行い、その後換気設備等にて室内の湿気分を除去する能力）を有していること。

(f)　換気及び空調設備は、清浄度の低い区域から清浄度の高い区域に空気が流入しないように設置されていること。

(g)　換気ダクトは、断面積が同一で、直角に曲げないようにし、粉じんが留まらない構造とすること。

(h)　空調設備による各室の温湿度の設定については、「学校給食衛生管理基準」の考え方に基づき設定を行うこと。

(i)　事務室、会議室には、冷暖房可能な空調設備を設置すること。

(j)　給食エリアの排気による蒸気、煙、臭気が周辺に影響しないように、適切な対策を行うこと。

(k)　屋外にダクト類、空調機器類を露出する場合には、防塩、防錆性に配慮すること。

b　衛生器具設備

(a)　調理室の各区画の入口及び必要な箇所に、従業員の数に応じた手洗い場が設置されていること。

(b)　手洗い設備には、温水が供給され、手を使わずに操作できる蛇口、手指の殺菌装置、使い捨てペーパータオル・温風乾燥機等及び足踏み開閉式又は蓋のないゴミ箱が設置されていること。

(c)　手洗い設備の排水が床に流れないようにすること。

(d)　外来便所等、特定の衛生器具は、高齢者・身体障害者等が使いやすく、また衛生器具全般について節水型の器具を採用する。

(e)　大便器は洋風便器とし、温水洗浄式便座とすること。

(f)　小便器は原則として低リップタイプとすること。

(g)　便所に設ける全ての衛生器具は、手を器具に触れずに操作可能なセンサーを採用し、電気的に水栓を制御する機器を導入した場合には、停電時に対応可能な手元バルブを設けること。

c　給水・給湯・給蒸気設備

(a)　飲料水､蒸気及び80℃以上の熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置すること。

(b)　給水・給湯供給配管については防錆に配慮し、コンクリート埋設部分を含む全ての配管にステンレス管を用いること（設備機械器具に付属する配管は除く。）。

(c)　冷却水のパイプその他の供給パイプで、水滴が発生しやすい部分は断熱被覆を行うなど、水滴による汚染を防止するための措置が採られていること。

(d)　受水槽は、不浸透性の材料を用い、かつ密閉構造で施錠可能とし、緊急遮断弁、防災用バルブなど所定の機能を有する仕様であること。なお、受水槽は建物とは分離して設置することも可とする。

(e)　受水槽を設置する場合の出水口は、先に入った水の滞留を防ぐため、タンクの低部に設けられていること。

(f)　食品に直接接触する蒸気及び食品と直接接触する機械器具の表面に使用する蒸気の供給設備は、飲料水を使用し、かつボイラーに使用する化合物が残留しない機能を有すること。また、その配管には濾過装置が設けられていること。

(g)　ボイラー及び受電設備等のユーティリティー関連機器は、施設内の衛生上支障のない適当な場所に設置され、それぞれ目的に応じた十分な構造・機能を有すること。

(h)　飲料水以外の水を使用する場合は、独立したパイプで送水し、パイプにその旨を注意書きし、色分け等により区分が明確にされていること。水道水以外を使用し、下水道に排水する場合には、パイプに子メーターを設置すること。

d　排水設備

(a)　調理室内の排水を場外に排出する配管は、除害施設に接続されていること。

(b)　グリストラップを設ける場合には防臭蓋とし、かつ、床面の水、塵埃等が流入しない構造とすること。

(c)　汚染作業区域の排水が非汚染区域を通過しない構造となっていること。

(d)　冷却コイル、エアコンユニット及び蒸気トラップからの排水管は、専用の配管で、調理室外へ排出できる構造となっていること。

(e)　場内から排出する水で、下水道法に定められた一定以上の水量・水質の汚水を公共下水道に排除する場合は、汚染物質を法令・条例で定める排除基準値以下となるようにするための除害施設を設けること。また、除害施設は臭気・騒音等に留意すること。

(f)　除害施設は、厨芥処理システムやボイラー排水など処理すべき水の性質を考慮し、適切となる仕様とすること。

e　排水溝

必要に応じ排水溝を設ける場合は、以下の構造とすること。

(a)　内部は塗膜材を用いて平滑処理を施すなどゴミ、食材が溜まらないよう計画すること。

(b)　調理場の排水溝の側面と床面の境界には、半径3㎝以上のアールを付けること。

(c)　鼠及び昆虫等の侵入防止及びゴミの流出防止のために、外部への開口部近くに網目の大きさの異なる耐酸性及び耐熱性を有するカゴ（網目1㎝、0.7㎝、0.5㎝）を室内側より、網目の大きいものから順に設置すること。

(d)　除害施設への開口部は、少なくとも0.5㎝以下の格子幅の蓋を備えていること。

(e)　排水溝、排水ますの蓋は、アルミグレーチング等軽量で扱いやすい材料を選定すること。

(4)　その他の設備

a　搬送設備

(a)　バリアフリー対策としてエレベーターを設置すること。

(b)　エレベーターの仕様は、関連する福祉条例等に準じた仕様とすること。

(c)　2階での試食会等の催し開催時のため、エレベーターとは別に、食器・食品等の運搬用に小荷物専用昇降機を設置すること。

b　防虫・防鼠設備

(a)　出入口に昆虫等を誘引しにくい照明灯を設置するなど、昆虫、鼠等が施設内に侵入しない構造とする。

(b)　吸気口及び排気口に備える防虫ネットは、ステンレス製で格子幅1.5㎜以下のものとすること。

c　洗浄・殺菌用機械・清掃器具収納設備

(a)　衛生上支障がない位置に収納場所を設け、ドライ仕様の掃除機等必要な数の用具を備えること。

(b)　設備は、不浸透性・耐酸性・耐アルカリ性の材質のものとすること。

(c)　靴の底・側面及び甲の部分が殺菌できる設備とすること。

d　監視制御・防災設備

敷地内、施設建物内監視制御・防災設備については、法令を遵守して設置するほか、その設備が本来持つ能力、機能を十分発揮できるような位置、数量を計画すること。総合監視盤・防災盤は、主機を事業者用事務室に設置を行うこと。

3　厨房設備の設計業務に関わる要求水準

1）業務内容

学校給食センター用に製作・設置する厨房設備の設計を行う。

(1)　施設等の設計の対象

ア　厨房設備設計

2）業務の実施

本事業では、以下の事項に留意し、設計業務を行う。

(1)　業務の体制づくりと責任者の配置と進捗監理

事業者は設計業務の責任者を配置し、組織体制と合わせて設計着手前に市に通知する。

組織体制には、管理技術者、照査技術者、設計担当者の記載を必須とし、その他の担当技術者の配置は任意とする。

(2)　設計計画書の提出

事業者は設計着手前に、詳細工程表を含む設計計画書を作成し、市に提出する。

(3)　設計に関する書類の提出

事業者は設計終了時には設計に関する書類を提出する。

書類	部数	備考
設計図	4部	A3 ファイル綴じ
厨房設備リスト及びカタログ	4部	A3 ファイル綴じ
データ類ＣＤ	2部	上記全てのオリジナルデータ (CAD(dwg 又は dxf) Microsoftword,excel) 及び全ての pdf データ

(4)　設計業務についての留意事項

市は、事業者に設計の検討内容について、いつでも確認することができるようにすること。なお、厨房設備の諸元、配置計画については、市との協議、確認を行うとともに、建築設備設計との調整などを初期段階から行うこと。

(5)　設計業務期間

設計業務の期間は、供用開始時期に間に合わせるように事業者が計画すること。具体的な

設計期間については、事業者の提案に基づき事業契約書に定める。なお、設計業務においては、基本設計相当の図面完成時に市の中間確認を行い、実施設計の完成時に市の完了確認を行う。

3）厨房設備設計要求水準

(1) 基本的な考え方

厨房設備はドライシステムを基本とし、ＨＡＣＣＰの概念を基礎とした食材の搬入から調理済み食品の配送までの安全衛生管理を徹底するために、下記の点に留意し、厨房設備の規格及び仕様を計画する。なお、参考までに、資料－１４に「厨房設備参考リスト」を示す。

① 温度と時間の管理及び記録
② 微生物の増殖防止（機器の構造及び材質）
③ ホコリ・ゴミ溜りの防止（機器の構造）
④ 鳥類・昆虫類・鼠等の進入防止（機器の構造及び機密性）
⑤ 洗浄・清掃が簡便な構造であること。
⑥ 床面を濡らさない構造（汚れの飛散防止）
⑦ 厨房設備は新規設備とすること。

(2) 厨房設備の仕様

ア 板金類の仕様

(ｱ) テーブル類甲板

a 耐水性があり、腐食に強いステンレス板を使用すること（以下板金類については、共通とする。）。
b 板厚は、変形しにくい1.2㎜以上の板を使用すること。
c 甲板のつなぎ目は極力少なくし、ホコリ、ゴミ溜りができないよう計画すること。
d 壁面設置の場合は、背立て（バックスプラッシュ）を設け、水等の飛散を防ぐとともに、壁面を汚さないよう考慮すること。また、高さについては、テーブル面よりH＝200㎜以上とし、ホコリ・ゴミ溜りを減らすよう背立て上面を45°以下のカットをすること。
e 甲板と背立ての角では、5R以上のコーナーを取ること。

(ｲ) シンク類の槽

a 仕様、板厚、つなぎ目、背立て及び甲板のコーナー取り等に関しては、テーブル類甲板の仕様と同等とすること。
b 排水金具は、十分な排水を行える構造のものとし、必ずトラップ式の金具を用い、清掃が簡便なものとすること。

c　槽の底面は、十分な水勾配を取り、水溜りのできない構造とすること。
d　オーバーフローは、極力大型のものを用いること。
e　槽の外面には、場合によって結露防止の塗装を施し、床面の汚れを防止すること。

(ｳ)　脚部及び補強材
衛生面を考慮し、清掃しやすく、ゴミの付着が少ないパイプ材、角パイプ材を使用すること。

(ｴ)　キャビネット・本体部
(a)　キャビネットは、扉付のものとすること。
(b)　虫・異物の侵入を防ぐよう極力隙間のない構造であること。
(c)　内部のコーナー面は、ポールコーナー（5Ｒ以上）を設け、清掃しやすい構造であること。
(d)　汚れやすいレール部は、清掃しやすい構造であり、かつ、取り外し可能なものとし、常に洗浄が容易な構造であること。
(e)　扉の裏側は、ステンレス板を枠の上に折り曲げてあり、ふちが扉の裏側に面しない構造であること。
(f)　本体・外装は、拭き取り清掃がしやすい構造であること。

(ｵ)　アジャスター部
a　ベース置き以外は、高さの調整の行えるものであること。
b　防錆を考慮し、SUS304仕様以上のものとすること。
c　床面清掃が容易に行えるよう、高さＨ＝150㎜程度を確保すること。

(3)　機械機器の仕様
ア　共通事項
(ｱ)　冷蔵庫、冷凍庫
a　抗菌（外装、内装は衛生管理が容易に行えるステンレス製、取手は抗菌仕様）、防虫（隙間がない）、防臭（排水は、トラップ）構造の機器であること。
b　温度監視については、調理室にて行える（庫外での確認）よう計画し、現在温度及び昼夜にわたる温度変化の経時履歴が監視可能なシステムとすること。

(ｲ)　下処理機器
食材が直接接触する箇所は、平滑、非腐食性、非吸収性、非毒性、割れ目がないこと、洗浄及び消毒の繰り返しに耐えること。

(ｳ)　熱機器・その他

a　庫内温度、食材の中心温度が容易に計測又は記録できる構造であること。

b　メニューによって異なる加熱温度、加熱時間を登録できる機器であること。

c　排熱等で厨房作業環境を害さない機器であること。

d　設備配管等が機外に露出していない構造であること。

イ　食材の検収・保管・下処理機器

(ｱ)　冷蔵庫、冷凍庫

a　食材の適切な温度管理が行える機器であること。

b　庫内温度が温度計にて表示され、高・低温異常が確認できるとともに、自動記録装置等により、結果を記録できる機器であること（最低限の機能として庫外での直読、温度記録、異常確認の表示機能は確保。）。

c　大容量の保管を考慮し、適宜プレハブ式などを導入すること。

d　衛生管理面を考慮し、適宜パススルー式などを導入すること。

ウ　調理・加工機器

(ｱ)　調理釜

a　400 リットル型又は同程度の大きさの釜とすること。

b　排水がスムーズとなるよう、口径・バルブなどのドロー機構に配慮した機器とすること。

c　蓋開閉時の水滴の落下に配慮（エプロンの設置等）した機器とすること。

d　撹拌装置付きの場合は、ムラ無く撹拌が可能な機器とすること。

e　煮炊き及び下茹で用として、5,000 食分同時使用に対応可能な数とすること。ただし、運営初年度のみ 5,200 食に対応できる計画を行うこと。

f　釜設置スペースの作業動線、作業性に配慮した釜配置を行うこと。

(ｲ)　揚げ物機

a　オイルミストの飛散に配慮した機器とすること。

b　食油や揚げかす等の処理が容易である機器とすること。

c　油温温度表示機能があり、調理温度管理が容易である機器とすること。

d　揚げパン、ドーナツなどの高温短時間調理に対応できる機器とする。

(ｳ)　スチームコンベクションオーブン

a　スチームでの組合せ調理及び蒸し物調理が可能な機器とすること。

b　調理状態が確認できる機器とすること。

c　温度表示機能があり、調理温度管理が容易である機器とすること。

d　2 献立同時使用に対応可能な数とすること。

(ｴ)　高速度ミキサー

a　調理槽の傾斜、固定を容易に行える機器とすること。

b　調理槽や羽根を洗浄しやすい機器とすること。

(ｵ)　連続式炊飯機

a　5,000 食分の炊飯が可能な連続式炊飯器とすること。ただし、運営初年度のみ 5,200 食に対応できる計画を行うこと。

b　貯米サイロ～洗米機～炊飯器まで一連のシステムを導入すること。

c　炊き上がりの味を考慮し、１釜あたりの炊飯量に余裕率を見込むこと（例 6.5 kg炊飯／7 kg釜等)。

d　配送時間、喫食時間を考慮した機器とすること。

(ｶ)　真空冷却機

a　大容量の食材を 10℃まで適切な時間で冷却できる機器とすること。

b　設置場所に配慮し、パススルー式など衛生管理に適した機器とすること。

エ　保管機器

(ｱ)　保冷庫

a　和え物室など食材及び調理済みの食材を保冷する必要がある場合には、適宜冷蔵庫（冷凍庫）を導入すること。

b　カートごとの保管が可能となる機器とし、温度計等監視装置、湿度管理に配慮した機器とすること。また、最低限の機能として、庫外での直読、温度記録、異常確認の表示機能は確保すること。

オ　洗浄・消毒・保管の機器

(ｱ)　総合事項

a　1 校での病原ウィルス検出時などの非常事態時において、専用手洗いと 80℃以上の熱湯の給湯可能なシンクを備えた洗浄コーナーを設け、必要に応じて設置場所を区画できるようにすること。

(ｲ)　食器洗浄機

a　確実な洗浄性能を保有した機器とすること。

b　洗浄機に内蔵された槽温度計、仕上げ温度計等を装備し、自動洗浄の可能な機種であること。

c　スプーン、かご等の付帯食器が洗浄可能な機器とすること。

(ｳ)　食缶洗浄機

a　下洗い工程を有するなど、確実な洗浄性能を保有した機器とすること。
b　洗い流し後の残菜の処理が容易である機器とすること。

(ｴ)　コンテナ洗浄機
a　コンテナをセット後自動工程で洗浄できるなど、作業負担が軽減できる機器とすること。
b　エアブローや加熱などにより、水滴除去が確実となる機器とすること。

(ｵ)　トレー洗浄機
a　トレーを洗浄する機器を設けること。ただし、他の洗浄機と兼用できる場合はこの限りでない。

(ｶ)　消毒保管庫
a　温度記録装置付の機器であること。
b　食器・食缶をコンテナに収納した状態で消毒が出来るなど、作業負担が軽減できる機器とすること。
c　温度、時間などの表示が可能であり、容易な操作により確実な消毒が可能となる機器（消毒温度、消毒時間が記録できる装置）とすること。

(ｷ)　器具殺菌・消毒保管庫
a　温度記録装置（消毒温度、消毒時間が記録できる装置）付の機器であること。
b　包丁まな板殺菌庫については、殺菌性能の向上が可能となる機器とすること。

(4)　厨房設備の配置等について
以下の点に配慮して厨房設備を配置し、交差汚染を防止すること。
ア　人（従業員）の動線
a　従業員は、一般区域、汚染作業区域、非汚染区域の各区域（以下「各作業区域」という。）内のみで動くことを原則とし、他の作業区域を通ることなく、目的とする作業区域へ行くことができるレイアウトとすること。
b　各作業区域の入口には、履き替えができるスペースや、手洗い・消毒等の洗浄設備、エアシャワー、エアカーテン等を設けること。
イ　物（食材・器材・容器）の動線
a　物の流れが清浄度の高い作業区域から低い作業区域へ逆戻りしないように、作業諸室への動線が一方向となるようにすること。
b　各作業区域の境界は、壁で区画し、食材や容器等がコンベア、カウンター又はハッチで受け渡しされるレイアウトとすること。
c　「食肉・魚」、「卵」及び「野菜・果物等」は、相互に交差汚染しないよう保管場所

を区別すること。

d　生で食べる果物等を調理する作業区域と、病原菌が付着している可能性のある食肉等を調理する作業区域を分けること。

e　包丁、まな板、ざる及び秤等の調理器具の使用を通じて交差汚染の危険がないよう区別すること。

f　給食エリアのゾーニングでは、生ゴミ及び残菜が非汚染区域を経由せずに屋外に搬出されるよう設計すること。

ウ　厨房設備の据付工法について

a　衛生安全レベルの維持のために、以下の点に配慮しながら、機器ごとに最も適切な据付工法を採用する。

b　耐震性能を考慮し、導入する機器にあわせた固定方法とすること。

c　機器回りの清掃が容易な構造とすること。

d　ホコリ、ゴミ溜りができないこと。

e　キープドライであること。

(5)　調理温度等管理システム

厨房設備及び保管機器の温度及び室内温湿度などを監視及び記録できる調理温度管理システムを設置すること。また、調理温度及び保管温度に異常がある場合には、事務室に異常が通知されるシステムとすること。室内温湿度の計測箇所は、給食エリア各諸室に複数箇所設けること。

(6)　参考仕様等

主な厨房設備については、資料－１４「厨房設備参考リスト」に示す。リストに示した品名以外にも提案があれば検討すること。なお、本一覧表は、あくまでも選択の参考に示したものであり、機器寸法やメーカー等を指定するものではない。

第3　工事監理業務要求水準

(1)　業務内容

事業者は、本施設の建設工事監理業務を行う。

工事監理者は、事業者を通じて本件工事の監理状況を毎月、本市に工事監理報告書にて定期報告し、本市の要請があったときには随時報告を行う。なお、工事監理報告書は、施工品質管理方針書に従って、工事の進捗状況、監理状況の記録等を記載するものとし、以下の事項を想定している。

ア　業務の体制づくりと責任者の配置と進捗管理

事業者は、工事監理業務の責任者を配置し、組織体制と合わせて着手前に市に通知する。

組織体制には、管理技術者、照査技術者、建築意匠監理担当者、建築構造監理担当者、電気設備監理担当者、機械設備監理担当者、厨房設備監理担当者の記載を必須とし、その他の担当技術者の配置は任意とする。

イ　工事監理状況報告事項

(ｱ)　協議、指示、承諾、立会、検査等の状況

(ｲ)　事業者のセルフモニタリング、本市のモニタリング結果

ウ　次月の主要監理課題 等

エ　前記ア～ウに関する記録を作成し、本市に提出する。

オ　本市への完成確認報告は、工事監理者が事業者を通じて行う。

カ　工事監理業務内容は、「民間(旧四会)連合協定・建築監理業務委託書」に示される業務とする。ただし、工事監理者が行う施工計画の検討・助言も、本件工事の全てを対象として行う。

第４　建設業務要求水準

１　建設業務の対象

事業者は、本施設の建設工事を行う。

(1)　施設等の建設

ア　工事計画策定

イ　着工前業務

ウ　建設工事

(2)　しゅん工後の業務

ア　完成検査

イ　施設の引渡し

２　建設業務に関する基本方針

事業契約書に定める期間内に、本施設の建設工事を実施する。

① 事業契約書に定められた本施設等の建設及び什器、備品等の整備のために必要となる業務は、事業契約書において市が実施することとしている業務を除き、事業者の責任において実施する。

② 建設に当って必要な関係諸官庁との協議に起因する遅延については、事業者が責任を負う。

③ 市が実施する近隣説明等に起因する遅延については、市が責任を負う。

④ 原則として、工事中に第三者に及ぼした損害については、事業者が責任を負うものとするが、市が責任を負うべき合理的な理由がある場合には市が責任を負う。

⑤ その他、市は事業者に対して指示や必要書類の提出を求める事ができる。

３　業務の実施

(1)　工事計画策定について

工事計画の策定にあたって、留意すべき事項を以下に示す。

① 関連法令を遵守し、関連要綱、各種基準等を参照して適切な工事計画を策定すること。

② 騒音、悪臭、公害、粉塵発生、交通渋滞その他、建設工事が周辺環境に与える影響を勘案し、合理的に要求される範囲の近隣対応を実施すること。

③ 近隣への対応について、事業者は市に対して、事前及び事後にその内容及び結果を報告すること。

④ 近隣へ工事内容を周知徹底して理解を得、作業時間について近隣の了承を得ること。

⑤ 工事に伴う影響を最小限に抑えるための工夫（特に車両の交通障害・騒音・振動）を行うこと。

(2)　着工前業務

ア　各種届出・申請業務

(ｱ)　計画通知等建築工事に伴う各種申請の手続きを、事業スケジュールに支障がないように実施すること。

(ｲ)　各種届出、申請、許認可等の書類の副本・写し等を市に提出すること。

イ　近隣調査・準備調査等

(ｱ)　着工に先立ち、近隣との調整及び建築準備調査等を十分に行い、工事の円滑な推進と近隣の理解及び安全を確保すること。

(ｲ)　建物及びその工事によって近隣に及ぼす諸影響を検討し、問題があれば適切な処置を行うこと。

(ｳ)　近隣への説明等を実施し、工事工程等についての了承を得ること。

ウ　施工計画書の提出

事業者は建設工事着工前に詳細工程表を含む施工計画書を作成し、下記の書類とともに市に提出する。

ただし、建設企業が工事監理者に提出し、工事監理者の承諾を受けたものを工事監理者が市に提出・報告する。

書類	部数
工事実施体制	2部
工事着工届	2部
現場代理人及び監理技術者届（経歴書を添付）	2部
下請業者一覧表	2部
仮設計画書	2部
工事記録写真撮影計画書	2部
施工計画書	2部
主要資機材一覧表	2部
その他必要となる書類・データ類（ＣＤ－Ｒ）	2部

(3)　建設期間中業務

ア　建設工事

各種関連法令及び工事の安全等に関する指針等を遵守し、設計図書及び施工計画に従って施設の建設工事を実施する。事業者は工事現場に工事記録を常に整備する。

建設工事実施にあたっては、市及び近隣住民に対し、以下の事項に留意すること。

(ｱ)　事業者は、工事監理状況を市に毎月報告するほか、市から要請があれば施工の事前説明及び事後報告を行うこと。

(ｲ)　市は、事業者又は建設企業が行う工程会議に立会うことができるとともに、何時でも工事現場での施工状況の確認を行うことができること。

(ｳ)　工事中における当該関係者及び近隣への安全対策については万全を期すこと。

(ｴ)　工事を円滑に推進できるように、必要な施工状況の説明及び調整を十分に行うこと。

イ　各種の備品等の調達及び設置業務

第２の２の３）の(3)イに示す各種の備品等の調達及び設置を行うこと。

ウ　その他

事業者は、建築期間中に下記の書類を、当該事項に応じて遅滞なく市に提出する。

ただし、建設企業が工事監理者に提出し、その承諾を受けたものを工事監理者が市に提出・報告する。

書類	部数
機器承諾願	2部
残土処分計画書	2部
産業廃棄物処分計画書	2部
主要工事施工計画書	2部
生コン配合計画書	2部
各種試験結果報告書	2部
各種出荷証明	2部
マニュフェストA・B2・D・E票	1部（写し1部）
工事監理報告書	3部
設計変更資料（設計者と協議の上作成）	2部
打合せ記録簿	2部
その他必要となる書類・データ類（CD－R）	2部

(4)　しゅん工後業務

ア　しゅん工検査

整備対象施設については、工事しゅん工後以降に示す検査を行うこと。

(ｱ)　事業者によるしゅん工検査

a　事業者は、事業者の責任及び費用において、しゅん工検査及び機器・器具・什器備品等の試運転等を実施すること。

b　しゅん工検査及び機器・器具・什器備品等の試運転の実施については、それらの実施日の14日前に市に書面で通知すること。

c　市は、事業者が実施するしゅん工検査及び機器・器具・什器備品等の試運転に立会

う。

d　事業者は、市に対してしゅん工検査及び機器・器具・什器備品等の試運転の結果を、検査済証その他の検査結果に関する書面の写しを添えて報告すること。

(ｲ)　市による完成検査

事業者は事業者の責任及び費用において、市が指定する検査員の検査を受けること。なお、この検査には以下の要件及び書類が整っていること。

a　関係する全ての諸官庁届出書、検査済証、合格証等が整っていること。
b　関係する全ての機材等の保証書、試験成績書等が整っていること。
c　契約図書（契約に定められた品質、数量とも合致すると認めるための図書等を含む）
d　施工要領書
e　変更があった場合はその指示、又は打合せ記録等。
f　事業者又はその代理人の立会い。
g　確認を行うための道具や器具（必要な場合）
h　専門的な技術や知識を備えた者（説明が必要な場合）
i　検査員が事前に指定した条件等（必要な場合）
j　工事記録写真（プリント版）
k　完成写真（検査用）

(ｳ)　確認の合否及び引渡し

検査員が契約図書等に定められた品質、数量とも合致すると認め、入札参加者提案の内容を逸脱していないことが確認され、契約目的物が合格であると判定されれば、完成検査合格書を発行する。

事業者は、この完成検査合格書を受領した後、市に引渡し、所有権移転を行なう。なお、この引渡しは必ず日付を明記した書面で行なう。

(ｴ)　再検査

事業者は、検査の結果不合格となった場合は、市担当者の指示に従って是正及び手直し等を行ない、再検査を受けること。なお、再検査の手続きは完成検査の手続きと同様である。

イ　引渡し時に必要なしゅん工図書等

事業者は、引渡し時に下記のしゅん工図書（製本及びファイル止め）を提出する。なお、これら図書の保管場所を本施設内に確保すること。

書類	部数
工事完了届	1部
契約目的物引渡し書	1部

書類	部数
保証書、同一覧表	1部
鍵引渡書（鍵番号一覧表共）	1部
メーカーリスト （建築版、設備版、厨房設備版、什器備品版）	1部
設備機器（厨房設備含む）仕様･規格･取扱説明一覧表	1部
協力（下請）業者一覧表	1部
官公庁関係書類、同一覧表 （確認申請副本などは頭紙の複写を添付）	1部
予備品リスト	1部
鍵（鍵番号一覧表付きキーボックス入り）	1部
設備機器（厨房設備含む）仕様書･規格書 及び取扱説明書	1部
工事記録写真（CD-R版）	1部
しゅん工写真（アルバム形式）	2部
しゅん工図(建築)	観音製本A1-2部、A3-2部、 ※しゅん工図は、設計図全てについて施工時に変更となった部分を修正すること。
しゅん工図(電気設備)	
しゅん工図(機械設備)	
しゅん工図(給排水衛生設備)	
しゅん工図(厨房設備)	
しゅん工図(什器)	
施工図(設計変更分)	
データ類ＣＤ	3部 上記全てのオリジナルデータ (CAD(dwg又はdxf) Microsoftword,excel) 及び全てのpdfデータ

第5　開業準備業務要求水準

(1)　業務期間

平成 24 年 11 月から平成 24 年 12 月まで（2 ヶ月）

(2)　業務内容

市の要求する運営体制に基づき、運営業務開始にあたって以下の準備業務を行うこと。なお、開業準備期間中の調理リハーサルに係る食材調達は、事業者の費用にて行うこと。

ア　設備等の試稼動

イ　建築本体、厨房設備、及び運営備品等の取り扱いに対する習熟

ウ　従業員等の研修

エ　調理リハーサル

献立は現状の献立の中から選出し、全食数（5,200 食）調理を１回行うこと。

オ　配送リハーサル

配送・回収等についても事前に計画ルートを走行し、確認すること。

カ　各種連絡体制表の作成

市、事業者、配送対象校との連携を事前に協議し、作成した連絡体制を市に提出すること。

キ　パンフレット作成

Ａ３両面カラー刷Ａ４折り 6,000 部を作成し、データ CD-R とともに提出すること。内容については、市と調整を行い、承認を得ること。なお、制作に伴う撮影、取材などの対象は、給食共同調理場だけではなく、学校やごみ処理過程などを含めることとする。

ク　ＤＶＤ作成（児童生徒用、一般用）

開設時に児童生徒用及び一般用の 2 種類を作成すること。内容については、市と調整を行い、承認を得ること。なお、制作に伴う撮影、取材などの対象は、給食共同調理場だけではなく、学校やごみ処理過程などを含めることとする。

ケ　開所式支援

市が行う開所式の支援・協力を行うこと。

第6　維持管理業務要求水準

1　維持管理業務総則

(1)　維持管理業務の対象

ア　建築物保守管理業務
(ｱ)　点検業務
(ｲ)　修繕更新業務
(ｳ)　建築物保守管理記録の作成、保管及び提出
(ｴ)　事業期間終了時の検査

イ　建築設備保守管理業務
(ｱ)　運転・監視
(ｲ)　点検業務
(ｳ)　修繕更新業務
(ｴ)　設備保守管理記録の作成、保管及び提出

ウ　外構等保守管理業務
(ｱ)　点検業務
(ｲ)　植栽維持管理業務
(ｳ)　修繕更新業務
(ｴ)　外構等保守管理記録の作成、保管及び提出

エ　厨房設備保守管理業務
(ｱ)　点検業務
(ｲ)　修繕更新業務
(ｳ)　厨房設備保守管理記録の作成、保管及び提出

オ　各種備品等保守管理業務
(ｱ)　点検業務
(ｲ)　修繕更新業務
(ｳ)　各種備品等保守管理記録の作成、保管及び提出

カ　清掃業務

キ　警備業務

(2)　基本的考え方

事業期間中、通常の使い方をして劣化、故障又は破損したもの（施設・設備機器を含む）に必要な修繕・更新の方法等は事業者の提案によるものとし、これにかかる費用は事業者の負担とする。

ただし、天災など（施設の性能要求水準を定めたものにあっては当該水準を超えるものに限る。）双方の責に帰することができない理由により修繕・更新が必要になった場合は、この

限りではない。

(3) 仕様書

「要求水準書」、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づくほか、「建築保全業務共通仕様書」(以下「共通仕様書」という。)の最新版の点検項目を事業者の判断で適宜参考にして、建物・設備等の点検・保守を行うこと。

ア 共通仕様書に示された点検周期(「3ヶ月に1回」「1年に1回」等)については仕様外とし、適切な保守管理が行われることを前提として、事業者の提案に委ねるものとする。

イ 事務エリアについては、「建築物における衛生的環境の確保に関する法律(昭和45年法律第20号)」第2条1項に規定する「特定建築物」と同等の施設として、維持管理業務を行うこと。なお対象管理エリアは、市職員用事務室、事業者用事務室、研修室、見学コース、共用部等の汚染作業区域とし、管理項目は、害虫駆除、飲料水、室内空気、照明設備等を想定している。また、非汚染区域と同じ系統の設備で管理基準が異なる場合は、厳しい方の条件を優先する。

(4) 業務計画書

実際の業務にあたっては、定められた要求水準を満たすことに加え、以下の点を考慮して、各維持管理業務の長期(運営期間全体が対象)及び年間の維持管理業務の業務計画を作成し、市に提出すること。

ア 維持管理は、予防保全を基本姿勢とすること。

イ 施設(外構・付帯施設を含む。)が有する所定の性能を保つこと。

ウ 塩害による劣化の未然防止に努めること。

エ 劣化等による危険・障害の未然防止に努めること。

オ 省資源、省エネルギー化を図ること。

カ 施設のライフサイクルコストの削減に努めること。

キ 環境負荷を抑制し、環境汚染等の発生防止に努めること。

ク その他、維持管理サービスの質と効率を一層高めるような創意工夫やノウハウを積極的に活かすこと。

(5) 業務報告書

業務計画書に基づき実施した業務内容について、毎月及び四半期(3ヶ月)、年報(1年)ごとに業務報告書を作成し、市に提出すること。

(6) 補修・修繕

事業期間中に予想される修理・交換ニーズを予め把握して、合理的な長期修繕計画を立て、実施する。施設における補修・修繕においては、以下の点に特に留意すること。

ア 事業期間中は、備品を含め施設の機能を維持するよう、維持管理を行うこと。

イ　厨房機器については、調理業務中の機器トラブルに即時対応が可能な体制を構築すること。

ウ　点検等により建物や設備の補修・修繕等が必要と判断された場合には、適切に対応すること。

エ　補修・修繕にあたって使用する材料は、ホルムアルデヒドをはじめとする揮発性有機化合物の化学物質の削減（建築基準法で定める基準値以下とする。）に努めるとともに、建設時における環境汚染防止に配慮すること。

2　建築物保守管理業務

(1)　業務対象

本施設について、総則に定めた業務計画書に基づき、業務を実施すること。

(2)　点検業務

ア　定期点検

(ｱ)　漏水を防ぐため、建物の外部を定期的に点検すること。また、塗装の剥離、サビの発生がないように、定期的に点検すること。

(ｲ)　床、内壁、天井及び扉等の亀裂、ひび割れ、錆及びペンキのはげ落ち等は、定期的に点検すること。

(3)　修繕更新業務

事業期間内における建物の機能を維持するために、必要に応じ建築物の修繕更新を行う。

(4)　建築物保守管理記録の作成、保管及び提出

ア　保守管理記録は、事業期間終了時まで保管すること。

イ　上記の保守管理記録は、点検記録・補修記録・事故記録を含むこと。

ウ　修理等において設計図面に変更が生じた場合は、変更箇所を反映させておくこと。

エ　点検・補修・事故内容等は、総則に定めた毎月の業務報告書に記載すること。

(5)　事業期間終了時の検査

事業期間の終了に伴い、建築物の主要構造部について、以下の内容の検査を行い、市の確認を得ること。また、検査において不備が認められた場合は、適宜修繕等を実施すること。

ア　構造上有害な鉄骨の錆・傷等

イ　接合部のボルトのゆるみ等

ウ　鉄筋コンクリート部分の構造上有害なクラック等

3　建築設備保守管理業務

(1)　業務対象

施設内の各種建築設備について、総則に定めた業務計画書に基づき、業務を実施すること。

(2)　運転・監視

各部屋の用途、気候の変化及び利用者の快適さ等を考慮に入れて各設備を適正な操作によって効率良く運転・監視すること。また、カビ等が発生することがないよう、各室の温度及び湿度の管理を行うこと。

(3)　点検業務

ア　法定点検

関係法令の定めにより、法定点検を実施すること。

イ　定期点検

各設備について、常に正常な機能を維持できるよう設備系統ごとに適切な設備点検計画を作成し、それに従って定期的に点検を行うこと。

(4)　修繕更新業務

事業期間内における建築設備の機能を維持するため、必要に応じ建築設備の修繕更新を行うこと。

(5)　設備保守管理記録の作成、保管及び提出

保守管理記録は、事業期間終了時まで保管すること。また、点検・整備・事故内容等は、総則に定めた毎月の業務報告書に記載すること。

ア　運転日誌

(ｱ)　受変電日誌

(ｲ)　熱源機器・空調設備運転日誌

イ　点検記録

(ｱ)　空調設備点検記録

(ｲ)　電気設備点検記録

(ｳ)　給排水設備点検記録

(ｴ)　受水槽点検記録

(ｵ)　除害施設点検記録

(ｶ)　昇降機点検記録

(ｷ)　その他法令で定められた点検に係る記録

ウ　整備、事故記録

(ｱ)　定期点検整備記録

(ｲ)　補修記録

(ｳ)　事故・故障記録

(ｴ)　営繕工事完成図書

4　外構等保守管理業務

(1)　業務対象

敷地内の付帯施設、構内道路及び植栽（以下「外構」という。）について、総則に定めた業務計画書に基づき、業務を実施すること。

(2)　点検業務

ア　構内道路

構内道路の舗装の亀裂等の有無について、定期的に点検を行うこと。

イ　付帯施設

以下の付帯施設について法定点検等を含めて、機能・安全・美観上適切な状態に保つよう定期的に点検を行うこと。

(ｱ)　受水槽

(ｲ)　除害施設

(ｳ)　駐車場・駐輪場

(ｴ)　配送車車庫

(ｵ)　ゴミ置場

(ｶ)　外灯

(ｷ)　門扉、フェンス

(ｸ)　側溝等

(3)　植栽維持管理業務

ア　施肥、潅水、病害虫の防除等

状況と植物の種類に応じて、適切な方法により施肥・潅水及び病害虫の防除等を行い、植栽を良好な状態に保つこと。

イ　剪定、刈込み、除草等

植物が風で折れたり倒れたりすることのないように、樹木の種類に応じて剪定、刈込み、除草等を行う。また、施設の美観を維持し、植栽が見苦しくならないよう、適時作業を行うこと。

(4)　修繕更新業務

事業期間内における外構等の機能を維持するため、必要に応じ外構等の修繕更新を行うこと。

(5)　外構等保守管理記録の作成、保管及び提出

保守管理記録は、事業期間終了時まで保管すること。また、点検・整備・事故内容等は、総則に定めた毎月の業務報告書に記載すること。

5　厨房設備保守管理業務

(1)　業務対象

給食エリア内の厨房設備機器について、総則に定めた業務計画書に基づき、業務を実施すること。

(2)　点検業務

ア　日常巡視点検

(ｱ)　調理開始前と調理終了後に、厨房設備機器の点検を行うこと。

(ｲ)　長期間休止していた厨房設備機器については、使用日の前日までに点検を行うこと。

イ　定期点検

各厨房設備について、常に正常な機能を維持できるよう設備系統ごとに適切な設備点検計画を作成し、それに従って定期的に点検・対応を行う。

点検により設備等が正常に機能しないことが明らかになった場合又は何らかの悪影響を及ぼすと考えられた場合には、適切な方法（修理、交換、分解整備及び調整等）により対応すること。

ウ　点検等の記録の作成及び保管

点検や対応（修理、交換、分解整備及び調整等）を行う場合には、必ず記録を残し、事業期間終了時まで保管すること。

(3)　修繕更新業務

事業期間内における厨房設備の機能を維持するために、必要に応じ厨房設備の修繕更新を行う。

(4)　厨房設備保守管理記録の作成、保管及び提出

保守管理記録は、事業期間終了時まで保管すること。また、点検・整備・事故内容等は、総則に定めた毎月の業務報告書に記載すること。

6　各種備品等保守管理業務

(1)　業務対象

第４の３の(3)イにおいて調達した各種の備品等について、総則に定めた業務計画書に基づき、保守管理業務を実施すること。なお、市専用備品（資料－１５「市専用備品リスト」に示す什器及び備品類）の保守管理は、市で行う。

(2)　点検業務

ア　日常点検

(ｱ)　各種の備品等について、常に正常な機能を維持できるよう、適切な点検計画書を作成し、それに従って点検・対応を行うこと。

(ｲ)　厨房設備備品、調理備品、運営備品等については、特に、衛生上、品質が低下しないように管理を行うこと。

(ｳ)　点検により備品等が正常に機能しないことが明らかになった場合には、適切な方法（修理、交換、調整等）により対応すること。

イ　定期点検

各種備品等について、年１回定期点検を行うこと。

ウ　点検等の記録の作成及び保管

点検や対応（修理、交換、調整等）を行った場合には、必ず記録を残し、事業期間終了時まで保管すること。

(3)　修繕業務

事業期間内における各種備品等の機能を維持するために、必要に応じ各種備品等の修繕を行う。

(4)　各種備品等保守管理記録の作成、保管及び提出

保守管理記録は、事業期間終了時まで保管すること。また、点検・対応・修繕内容等は、総則に定めた毎月の業務報告書に記載すること。

7　清掃業務

(1)　業務対象

建築本体及び外構等について、総則に定めた業務計画書に基づき、業務を実施すること。

(2)　業務内容

ア　建物の周囲

(ｱ)　建物の周囲は、常に清潔に保ち、鳥類、鼠、ハエ及びゴキブリ等衛生害虫等を誘引するような廃棄物等を放置しないこと。

(ｲ)　食材を受け入れる場所の地面は、残菜等がないように清掃、洗浄すること。

(ｳ)　排水溝は、定期的に清掃等を行い、常に排水に支障のない状態を保つこと。

(ｴ)　施設の搬入口、扉及びシャッターは、開放したままにしないこと。

イ　建物の内部

(ｱ)　床、内壁、天井及び扉等の洗浄殺菌は、適切に実施すること。なお、事業者は、清浄度区分の区域ごとに、洗浄殺菌方法と薬剤（洗剤、殺菌剤）の種類、希釈倍率及び使用方法、担当者、実施頻度を記した洗浄殺菌計画を作成し、市の承認を得ること。

(ｲ)　毎日又は環境に応じて決められた頻度で清掃すること。この場合、調理室では、塵埃を発生させる行為を避けること。

(ｳ)　圧縮空気で表面から塵埃を除去することは避けること。

(ｴ)　掃除用具は、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避け、使用の都度、洗浄し、定期的に殺菌するとともに、指定した場所に収納すること。

(ｵ)　すべての棚や頭上構造物等塵埃が堆積しやすい箇所は、塵埃を除去するための定期的な清掃計画を立案し、実施すること。

ウ　諸室

(ｱ)　給食エリア

a　壁、床、扉及び天井は、カビの集落が生じた場合は、拭き取るなどの処理がなされていること。

b　窓枠及び室内を横断する給水管、排水管、給電コード及び冷媒チューブ（冷却装置が備えられている場合）は、塵埃が堆積していないこと。

c　厨房設備等に付属する部品類及び工具類は、所定の場所に収められていること。

d　エアシャワーのフィルターは、定期的に清掃すること。

e　床は１日１回以上、窓ガラスは月１回以上、清掃を行うこと。

f　便所は定期的に消毒を行うこと。

(ｲ)　事務エリア

a　事業者用事務室、市職員用事務室

(a)　床、机、椅子等の手指に触れるものは、清潔に保持されていること。

b　各更衣室

(a)　ロッカー、衣服収納容器に塵埃が堆積していないこと。

c　各便所

(a)　衛生器具、洗面台等を、１日１回以上清掃すること。

(b)　昆虫等が発生しないようにすること。

(ｳ)　その他

見学者スペース及び玄関の窓ガラスは、１週間に１回以上清掃すること。

エ　外構

構内道路、付帯施設の周囲及び内部を適宜清掃すること。

オ　厨房設備・建築設備

(ｱ)　冷蔵庫

a　壁、床及び扉は、カビの集落が生じた場合は、拭き取るなどの処理がなされていること。

b　壁及び扉は、結露が生じた場合は、拭き取るなどの処理がなされていること。

c　清掃の頻度は、給電コード及び冷媒チューブは、半年に 1 回以上行うこと。内壁及び床面はカビ等が発生しないようにすること。

(ｲ)　冷凍庫

a　給電コード、冷媒チューブは、塵埃が堆積していないこと。

b　清掃の頻度は、内壁、床面、給電コード及び冷媒チューブは、1 年に 1 回以上行うこと。

(ｳ)　換気、空調、照明設備

a　換気扇及びフィルターは、定期的に清掃すること。

b　特に除菌フィルターは、目づまりによる風力不足、破損等による除菌効果の低下のないように定期的に点検し、必要に応じて交換すること。

c　給食エリアの各諸室（一般区域の諸室を除く。）の結露状況を点検し、結露が認められる場合には換気・空調設備の改善を図ること。

d　照明器具は、定期的に清掃し、照度を半年に 1 回以上測定し、必要な照度が得られていることを確認すること。

(ｴ)　給水、給湯、給蒸気設備

a　パイプ類は、錆の発生によるスケールの付着により水質を低下させることがあることから、定期的に点検を行い、必要に応じて清掃、補修又は交換等を行うこと。

b　使用水については、年 1 回水質検査を行うこと。

(ｵ)　受水槽

a　清潔を保持するため、専門の業者に委託して年 1 回以上清掃を行い、清掃した記録

（証明書等）を保管すること。

b　供給する水は色、にごり、におい、異物のほか、遊離残留塩素0.1mg／㍑以上であることを確認すること。

c　受水槽に貯水後使用する場合、及び再処理して使用する場合は、末端給水栓から採水した水について定期的に検査を行い、飲用適であることを確認すること。

d　定期点検は、年３回、水道法の基準項目について行うこと。

e　夏期長期休暇中には受水槽の清掃を行うこと。

(ｶ)　排水設備

a　除害施設等の排水関連設備は、設置した機器の性能に合わせて、定期的に点検・清掃し、機能の維持に努めること。

b　グリストラップを設ける場合は､1日に1回以上点検し､必要に応じ清掃を行うこと。

c　排水管は月１回以上点検を行い、１年に１回以上清掃を行うこと。

(ｷ)　衛生設備

手洗い設備及びゴミ箱等は、定期的に洗浄し、常に清潔に保つこと。

(ｸ)　防虫、防鼠設備

a　鳥類、鼠、ハエ及びゴキブリ等衛生害虫等の侵入防止策を計画し、その効果をモニタリングすること。

b　定期的に専門業者による、鼠、ハエ及びゴキブリ等衛生害虫等の駆除を行うこと。

c　施設の敷地内は、鼠及び衛生害虫等の発生、生息、繁殖の原因となるものがないこと。

d　敷地内又は施設内に設置された排水溝は、排水設備の項で示した衛生管理がなされていること。

e　給水管、排水管、給電コード及び冷媒チューブの貫通部分にすきまがないこと。

f　鼠及び衛生害虫等の発生源を発見した場合は、速やかに発生源を撤去すること。

g　殺鼠剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその扱いに十分注意すること。

(ｹ)　洗浄・殺菌用機械・器具収納設備

ホース、洗浄剤、殺菌剤、噴霧装置及び掃除機等は、整理・整頓して収納されていること。

カ　ゴミ等の計量・処分

(ｱ)　本施設から出るゴミ等は、市の分別区分に従って適正な分別を行い、計量・記録を行うこと。

(ｲ)　ゴミ等の減量、再資源化に務めるとともに、より環境負荷の低減に配慮した処分方法・有効利用の提案を行うこと。

(ｳ)　提案に基づいて処理計画を立案し、その達成度を市に報告すること。

(ｴ)　将来的なゴミ処理に対する市の分別区分の変更や条例変更に対応すること。

(3)　清掃記録の作成、保管及び提出

清掃の記録は、事業期間終了時まで保管すること。また、清掃内容等は、総則に定めた毎月の業務報告書に記載すること。

8　警備業務

(1)　業務内容

ア　防災諸設備の機器を取り扱うとともに、各種警報機器の管理を行う等、日頃から災害の未然防止に努めること。

イ　火災等の緊急時には適切な初期対応をとるとともに、関係諸機関への通報・連絡を行うこと。

ウ　関係者不在時の施設警備（緊急時に覚知から 30 分以内で現場に到着できる体制の整備）を行うこと。

(2)　警備記録の作成及び提出

警備結果記録を作成し、毎月、市に提出すること。

第7　運営業務要求水準

1　運営業務総則

(1)　運営業務の対象

ア　調理業務

(ｱ)　調理業務（炊飯を含む）

(ｲ)　検食及び保存食の保存業務

(ｳ)　配缶業務

(ｴ)　その他の業務

イ　衛生管理業務

ウ　洗浄・残菜等処理業務

エ　食育支援業務

オ　運営備品等の調達・更新業務

カ　配送・回収業務

(2)　基本的考え方

項目	内容
安全・安心な学校給食の提供	安全で安心な学校給食を提供するため、ドライシステムを基本として学校給食衛生管理の基準に適合するもので、ＨＡＣＣＰ（Hazard Analysis Critical Control Point）の概念を取り入れ確実な衛生管理を保持すること。
食物アレルギーへの対応	食物アレルギーを持つ児童生徒にも安全な給食を提供するため、専用の調理設備を持つ施設であること。
おいしい給食の提供	温かいご飯の提供や、調理済み食品の使用を減らすなど、より豊かでおいしい給食を提供するための調理機能の充実に努め、これに応じた運営を行うこと。
食育推進への支援等	平成 17 年に食育基本法が制定され、児童生徒に対して食に関する正しい知識など食育に取り組むことが重要であることから、見学、研修、展示など食育活動に与する施設であること。
環境への配慮	生ごみや残菜、廃油の処理に当たって、リサイクルなど環境への負荷低減に資するよう配慮した運営とすること。

(3)　業務実施体制

ア　配置すべき責任者等

調理等の実施に当っては、以下の常勤の者を配置すること。

職種	人数	業務内容	資格等
総括責任者	１名	業務全般を掌理し、調理責任者他の職員の指揮監督をする。 本市職員との連絡調整を行う。	総括責任者は、業務全般に関する相当の知識と経験を有する者とする。
調理責任者	１名以上	総括責任者の指揮監督の下、調理業務、衛生管理業務及びこれらに付随する業務（以下「調理業務等」という。）に関する業務を指導･管理する。	３年以上の大量調理施設（「同一メニューを１回 300 食以上又は１日 750 食以上を提供する調理施設」をいう。以下同じ。）での実務経験を有し、管理栄養士又は栄養士のいずれかの資格を有する者とする。 総括責任者が、調理責任者を兼務することも可とする。
調理副責任者	１名以上	調理責任者に事故があるとき又は欠けたときに、その職務を行う。調理業務等に関する業務を指導・管理する。	調理業務等に関する副責任者は、２年以上の大量調理施設での実務経験を有し、管理栄養士又は栄養士のいずれかの資格を有する者とする。
アレルギー対応食調理責任者	１名以上	調理業務のうち、特に食物アレルギー対応に関する業務を指導･管理する。	２年以上の大量調理施設での実務経験を有し、管理栄養士又は栄養士のいずれかの資格を有する者とする。 アレルギー対応食調理責任者は、調理副責任者と兼任することができる。
食品衛生責任者	１名以上	調理業務のうち、特に調理作業従事者の衛生、施設･整備の衛生、食品衛生の業務全般について指導・管理する。	千葉県食品衛生法施行条例にもとづき、食品衛生責任者を設置すること。 食品衛生責任者は、総括責任者以外の責任者等と兼任することができる。なお、食品衛生責任者は「学校給食衛生管理基準」（文科省）における衛生管理責任者及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）における衛生管理者を兼ねることとする。
厨房設備管理担当者	１名以上	調理機器の軽微な修理や管理等を行う。	調理機器の修理等の知識を有すること。調理員等、他の業務と兼任することは可とする。

イ　諸手続

(ｱ)　選任報告書

選任した総括責任者、調理責任者、調理副責任者、アレルギー対応食調理責任者、食品衛生責任者及び厨房設備管理担当者（以下「責任者等」という。）について、開業する 2 か月前までに添付書類とともに、選任報告書を市に提出すること。

また、責任者等を変更する場合も、変更前に同様に市に報告すること。

選任報告書一覧

	報告書	添付書類
総括責任者	各責任者選任報告書	履歴書
調理責任者		履歴書 資格を証する書類
調理副責任者		
アレルギー対応食調理責任者		
食品衛生責任者		
厨房設備管理担当者		履歴書

(ｲ)　営業許可の取得

事業者は、食品衛生法第 52 条による営業許可を取得し、開業までに（営業許可を変更したときは、更新後 1 週間以内に）営業許可書等の写しを市に提出すること。

(4)　提供食数

ア　最大提供食数及び献立数

本施設における最大提供食数は 5,000 食／日、献立数は 2 献立とする。なお、運営初年度（平成 25 年 1 月～3 月）については、最大提供食数 5,200 食／日とすること。

参考までに、以下に過去の年間給食数、給食実施日数を示す。

年間給食数（延べ食数）

区分	平成 19 年度	平成 20 年度	平成 21 年度
小学校	714,750	686,808	671,312
中学校	415,365	409,025	387,189
幼稚園	40,619	36,688	32,255
その他	13,798	13,833	26,177
計	1,184,532	1,146,354	1,116,933

学校給食実施日数（平成 22 年度）

区　分	給食提供日	日数
前　期	4 月 8 日(木)　～　4 月 30 日(金)	92 日
	5 月 6 日(木)　～　5 月 31 日(月)	
	6 月 2 日(水)　～　6 月 30 日(木)	
	7 月 1 日(木)　～　7 月 20 日(火)	
	9 月 1 日(水)　～　9 月 30 日(木)	
	10 月 4 日(月)　～　10 月 8 日(金)	
後　期	10 月 12 日(火)　～　10 月 29 日(金)	99 日
	11 月 2 日(火)　～　11 月 30 日(火)	
	12 月 2 日(木)　～　12 月 22 日(水)	
	1 月 6 日(木)　～　1 月 31 日(月)	
	2 月 2 日(水)　～　2 月 28 日(月)	
	3 月 2 日(水)　～　3 月 24 日(木)	
給食実施日数		191 日

イ　提供給食数の指示

(ｱ)　給食実施月の前月 20 日頃までに、市から事業者に予定給食数の指示を行う。

(ｲ)　予定給食数に変更がある場合には、提供日の 2 日前（ただし、該当日が土・日・祝日・夏期休暇等にあたる場合は、その前日）の 17 時までに市から事業者に指示を行うものとする。

予定給食数変更への対応

月	火	水	木	金	㊏	㊐	月	火
指示←	―提供日							
				指示←	―	―	―提供日	
				指示←	―	―	―	―提供日

(5)　業務計画書

実際の業務にあたっては、運営業務の業務区分ごとの長期（運営期間全体が対象）及び年間の業務計画（年間のものは毎年作成）を作成し、市に提出すること。

(6)　業務報告書

業務計画書に基づき実施した業務内容について、毎月及び四半期（3 ヶ月）ごとに業務報告書を作成し、市に提出すること。

(7)　マニュアルの作成

ア　ＨＡＣＣＰ対応マニュアルの作成

施設が完成するまで（業務開始の 2 ヶ月前まで）に、本施設に対応したＨＡＣＣＰ対応マニュアルを作成し、市の承認を得ること。ＨＡＣＣＰ対応マニュアル及び一般的衛生管理の適正な履行状況について、必要に応じて市は確認を行い、不適合箇所が指摘された場合、市が定める期間内に改善報告書を市に提出すること。

イ　アレルギー食対応マニュアルの作成

施設が完成するまで（業務開始の 2 ヶ月前まで）に、本施設に対応したアレルギー食対応マニュアルを作成し、市の承認を得ること。アレルギー食対応マニュアルの適正な履行状況について、必要に応じて市は確認を行い、不適合箇所が指摘された場合、市が定める期間内に改善報告書を市に提出すること。

(8)　教育及び訓練

ア　従業員の教育・訓練

(ｱ)　調理、食品の取扱い等が円滑に行われるよう年 3 回以上研修等を行い、従業員の資質向上に努めること。また研修記録として、報告書を市に提出すること。

(ｲ)　新たに従業者を採用した場合は、研修を実施した上で従事させること。なお、終了後速やかに研修記録を市に提出すること。

イ　非常時の訓練

(ｱ)　危機管理訓練

事業者は、異物混入やノロウィルス発生等への対応について、市職員と合同で年 1 回、危機管理訓練を実施すること。実施にあたっては、実施計画書を市に提出し、承認を得ること。

(ｲ)　火災時対応訓練

火災時の対応について「火災時対応マニュアル」を作成し、市の承認を得るとともに、その訓練を市と協力して年 1 回実施すること。

(9)　セルフモニタリングの実施

事業者の業務サービス水準を維持改善するよう、事業者自らのセルフモニタリングを実施すること。

ア　要求水準の各項目に対応して、サービスが要求水準に合致しているかを確認する基準を設置すること。また、全ての基準は、合致しているか否かで判断できるよう設定すること。

イ　基準ごとにモニタリングを行う頻度、モニタリング方法を設定すること。

ウ　要求水準書に規定する内容、および市が実施するモニタリングとの連携に十分配慮して、セルフモニタリングの項目、方法等を提案すること。セルフモニタリングの内容については、協議の上設定する。

エ　サービス提供状況の報告

事業者は、毎月、市にモニタリング報告を提出すること。モニタリングには、以下の内容を記載すること。

(ｱ)　市と合意し実施したモニタリングの状況

(ｲ)　モニタリングを行った結果発見した事項

(ｳ)　要求水準未達が発生した場合の当該事象の内容、発生期間、対応状況

(ｴ)　サービス水準未達により影響を受けた機能

(ｵ)　要求水準未達が発生した場合の今後の業務プロセスの改善方策

2　調理等業務

(1)　調理業務

業務実施にあたっては、以下の項目に配慮し実施すること。

ア　使用水の安全確保

(ｱ)　使用水については、「学校環境衛生基準」（平成 21 年文部科学省告示第 60 号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。

(ｲ)　使用水に関しては、毎日、始業前、調理中及び調理後に、遊離残留塩素が 0.1 ㎎/ℓ 以上であること及び外観、臭気、味等について水質検査を実施し、使用水残留塩素及び水質検査記録表に記録して、市に報告することと。また、使用に不適な場合には、「学校給食衛生管理基準」に定める措置をとり、速やかに市に連絡すること。

イ　二次汚染の防止

(ｱ)　献立ごとに調理作業の手順・担当者を示した調理作業工程表や、各調理担当者の調理室内の作業動線を示した作業動線図を作成するなどして、作業動線の交差がどこで生じ易いかを調理作業前に示し、市の確認を得ること。

(ｲ)　エプロンや履物等は、作業区域ごとに用意し、使用後は作業区分ごとに洗浄及び消毒を行い、保管して翌日までに乾燥させておくこと。

ウ　食材の適切な温度管理等

(ｱ)　調理作業時は、換気等を十分に行うこと。

(ｲ)　食材の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。

(ｳ)　プレハブ冷凍庫及び冷蔵庫の庫内温度については、24 時間庫外（冷蔵庫等の外面）に表示するとともに、自動記録装置等により記録すること。

(ｴ)　調理済み食品は、適切な温度管理を行うこと。

(ｵ)　調理済み食品を一時保存する場合には、汚染しないよう、また、腐敗しないよう衛生的な取扱いに注意すること。

エ　厨房設備の運転・監視

(ｱ)　調理業務を行いながら、厨房設備の運転・監視を行うこと。

(ｲ)　揚げ物機器、焼物機器、冷蔵庫、冷凍庫等のサーモスタットが正確に機能し、適切な温度を維持しているか、また、機器のビス等が取れそうになっていないか、機械の油が落ちて食材に触れていないか等をチェックすること。

(2)　検食及び保存食（調理済み食品）の保存業務

ア　検食

検食については、「学校給食衛生管理基準」の準拠はもとより、提供当日にあらかじめ責任者を定めて検食を行うこと。なお、同時に市にも同じ検食品を提供するとともに、その写真を撮り、データを市に提出すること。

イ　保存食（調理済み食品）の保存

事業者は、「学校給食衛生管理基準」に従って、保存食（調理済み食品）の保存を行うこと。

(3)　配缶業務

調理済み食品を、クラスごとに食缶へ詰め込むこと。

また、小袋しょうゆ・ソース等は、前日の午前中に納品されるため、クラスごとに区分し、給食の提供までに配送すること。

(4)　その他の業務の内容と役割分担

ア　市の業務範囲

市は、以下の業務を行う。

(ｱ)　献立作成等

献立及び食器・食缶・配膳器具の種別は、実施月の5日前までに事業者に指示を行う。

(ｲ)　食材調達及び検収

献立・食数に応じて食材（調味料を含む全ての食品をいう。）を調達し、検収を行う。また、原材料に関する保存食の保存を行い、細菌検査等を行う。

(ｳ)　給食費の徴収管理

給食費の納入確認、督促などの各種管理を行う。

(ｴ)　広報・食育業務

a　見学者への対応

児童生徒の学校行事における学校給食センター見学会のほか、一般見学希望者への説明などを行う。

b　試食会の実施

本施設では、一般見学希望者等に対して、試食として給食の提供を行う。

事業者は、市の支援として、５に示す食育支援業務を行うこと。また、この食数も

踏まえて、実施給食数を事業者に指示する。なお、１日における試食会の食数は、学校への提供数とあわせて最大提供数を超えないものとする。

イ　事業者の業務範囲

事業者は、調理業務の他、以下の業務を行う。

(ｱ)　献立作成支援業務

a　市の献立作成（アレルギー対応食を含む。）にあたり、新しい食材、メニュー、調理方法等についての支援・提案を行うこと。

b　給食に関するアンケート調査（満足度調査）を実施し、改善会議等を通して業務の改善の提案につなげること（年１回、集計含む。）。市は、学校の配付等に際し、協力を行う。

(ｲ)　検収補助業務

市が行う検収業務に協力して、以下の検収準備及び補助を行うこと。食材は以下の時刻に納入される。また、市で行う原材料に関する保存食の保存についての作業に、補助として協力すること。参考までに、ある日の使用食材の発注量を資料－１６「使用食材の発注量」に示す。

a　積み替え、運搬、開封及び移し替え作業

b　数量確認及び計量補助作業

c　原材料に関する保存食の保存補助作業

食材の納入時刻（予定）

納入日	時刻	食材
前日	9:00～10:00	乾物類、調味料類 小袋しょうゆ・ソース類
当日	7:20～8:00	野菜
	8:00～9:00	冷凍食品（魚、調味料含む）
	8:00～8:45	豆腐、こんにゃく
	8:30～9:15	肉

※　米、鶏卵その他の納入時刻は調整中。

(ｳ)　調理工程表の提出

事業者は、市からの献立を受領後、一週間分の作業工程表及び調理作業動線図を、調理日の 2 日前（土・日、祝日を除く。）までに市に提出し、確認を受けること。なお、変更がある場合は、調理日の 2 日前までに変更して提出すること。

(ｴ)　運営業務に係る会議等への出席

市の行う献立会議（月 1 回、1～2 時間程度）及びその他運営業務に係る打合せ等について、調理責任者等、事業者の代表が参加すること。

(ｵ)　白衣の洗濯

市職員の白衣等（毎日 5 人分程度）について、学校給食センター内で洗濯を行うこと。

(ｶ)　市で行う検査の支援

細菌検査など市が実施する調査及び検査の実施に対して協力すること。

ウ　アレルギー対応食の調理

アレルギー対応食の調理にあたっては、以下の点に留意すること。なお、現在市では、アレルギー対応食の調理は行っておらず、生徒とその家庭へ使用食材などの情報提供を行っている。また、アレルギー対応食の提供を行う児童生徒は、所定の決定基準に基づき市が行う。

(ｱ)　市の指示に基づき、アレルギー対応食を最大1日50食程度調理可能な体制を見込むこと。なお、調理・配缶・配送等にあたっては、アレルギー食対応マニュアルに基づいて行うこと。

(ｲ)　アレルギー対応食の献立については、通常食の献立を基本とし、除去食又は代替食とする。除去対象食材は、以下のとおりである。

除去対象食材

項目	対象食材
食品衛生法施行規則(昭和23 年厚生省令第23 号)別表第6 に掲げる品目	小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに

(ｳ)　通常食の食材や配缶作業の動線に留意すること。

(ｴ)　調理器具（お玉、フライ返し、パンバサミ等）は、消毒済みで未使用のものを使用すること。

(ｵ)　事業者が準備するアレルギー食専用のランチジャー等により、学校名、学級名、児童生徒名を表示し、各校の指定場所へ配送するとともに回収を行う。誤って配送することがないよう十分に注意すること。

3　衛生管理業務

事業者は、衛生管理体制の整備業務の実施にあたっては、あらかじめ業務計画を作成し、市の承認を受けてから実施することと。なお、実施した結果については市へ報告すること。

(1)　衛生管理体制の整備

ア　事業者による衛生管理体制

(ｱ)　衛生管理責任者は、学校給食の衛生管理について常に注意を払うとともに、従業員等に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。

(ｲ)　衛生管理責任者は、本施設等の日常点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。

(ｳ)　衛生管理責任者は、従業員等の指導・助言が円滑に実施されるよう、従業員等との意思疎通等に配慮すること。

イ　従業員等の健康管理

以下の検診等を実施し、従業員等の健康管理の徹底を期すこと。

(ｱ)　健康診断：年１回以上実施すること。

(ｲ)　検便：長期休業中も含め、毎月２回以上実施すること（赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌 0-157 の検査を含める。）。

(ｳ)　調理前に、従業員等の健康状態を確認すること。

(ｴ)　従業員等が下痢、発熱、嘔吐、外傷、皮膚病等の感染症疾患又はその疑いがある場合は、調理作業に従事させないこと。

(ｵ)　ノロウィルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された場合は、高感度の検便検査においてノロウィルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど、適切な処置をとること。

ウ　従業員等の研修

従業員等の衛生意識の高揚を図るため、従業員等に対する衛生管理に関する研修機会を積極的に設けること。その際、食中毒防止のための基礎的知識と日常業務に直結した衛生管理の実際についての研修を行い、従業員全員が等しく受講できるようにすること。

(2)　定期、臨時及び日常の衛生検査業務

本施設における定期衛生検査、臨時衛生検査及び日常衛生検査（以下、「定期等衛生検査」という。）を実施すること。衛生管理の手法としては、ＨＡＣＣＰの衛生管理の概念を基礎とした管理を実施することとし、「学校給食衛生管理基準」に準拠すること。また、実施した結果については市へ報告すること。

ア　定期衛生検査

定期衛生検査の実施にあたっては、あらかじめ業務計画を作成し、市の承認を受けること。

(ｱ)　本件建物及び建築設備等　：年１ 回

(ｲ)　調理設備及びその取扱い状況：年 3 回

(ｳ)　調理員の衛生管理状況及び検食・保存食（調理済食品）の状況：年 3 回

イ　臨時衛生検査

伝染病・食中毒発生（の恐れ）があるとき、風水害発生時等に、定期衛生検査の内容を状況に応じて実施すること。実施した結果については、速やかに市へ報告すること。

ウ　日常衛生検査

調理員、厨房設備及びその取り扱い状況等、日常必要な衛生検査項目に関して、毎日点検チェックを行うこと。実施にあたっては、あらかじめ業務計画を作成し、市の承認を受けること。

(3)　建物内部及び外周部の衛生管理

ア　建物内部及び外周部について、第６の７のオ(ｸ)に示す防虫・防鼠設備の管理を行うこと。

イ　調理作業後の調理室等は、施錠するなど適切な管理を行うこと。

4　洗浄・残菜等処理業務

事業者は、回収した食器、食缶、コンテナ等及び使用した厨房設備機器等について、洗浄及び残菜等の処理を行うこと。

(1)　洗浄業務

食器の大きさに配慮した洗浄機の設置に留意すること。

ア　食器、食缶及びコンテナ等

回収した食器、食缶等の洗浄及びコンテナ等の消毒を行うこと。

イ　厨房設備機器等

(ｱ)　作業台、シンク等

１日１回、洗浄剤を布巾に浸し、表面をこすり洗いし、汚れと洗浄剤を完全に拭き取った後、殺菌を行うこと。

(ｲ)　排水設備

排水溝は、残菜が残らないように毎日洗浄すること。

(2)　残菜処理等

ア　業務に伴うゴミや残菜(廃油を含む)及び学校から回収された残菜は、事業者にて処分を行うこと。処分にあたっては適正な分別を行い、ゴミの減量、再資源化に努めるとともに、より環境負荷の軽減に配慮した処分方法・有効利用の提案を行うこと。

（参考）揚げ油注文量：864kg／月×2 センター＝1,728kg／月

イ　市の分別区分ごとに計量・記録を行うこと。

(3)　残量調査

ア　各学校から回収された残菜について、クラスごと、献立の内容ごと（主食、果物、各おかず）に計量及び記録を行い、その結果をまとめて、翌日までに、市に報告すること。なお、学校から回収される残菜については、児童が献立の内容ごとに分別し、返却される。参考までに、これまで市で行った残量調査結果を、資料－１８「残量調査結果」に示す。

イ　学校から回収した残菜は、非汚染区域に持ち込まないようにすること。

5　食育支援業務

事業者は、市が実施する広報・食育業務について、以下の補助・支援等を行うこと。

(1)　見学の受け入れ補助

市で行う学校給食センター見学会及び一般見学会において、事業者は、調理等作業の内容などの説明等に協力すること。なお、協力にあたっては、調理作業等に支障のないように配慮する。見学会の実施時期・内容については、事前に市より連絡を行う。

(2)　試食会の実施支援

事業者は、市が行う試食会について以下の協力を行うこと。試食会の実施日については、事前に市より連絡を行う。

(ｱ)　研修室までの配膳（盛りつけを含む。)、下膳を行うこと。

(ｲ)　食器等は、通常使用している食器を使用すること。

(ｳ)　不定期の給食提供となるため、必要な要員の配置・ローテーション等を検討すること。

過去の試食会の実施状況（単位:食）

	4月	5月	6月	7月	9月	10月
平成19年度	10	5	127	45	109	47
平成20年度	14	16	183	0	0	45
平成21年度	16	4	158	0	7	7
計	40	25	468	45	116	99

	11月	12月	1月	2月	3月	合計
平成19年度	56	13	54	54	34	554
平成20年度	0	3	41	49	19	370
平成21年度	6	6	80	29	20	333
計	62	22	175	132	73	1,257

6　運営備品等の調達・更新業務

(1)　食器類、食缶等

事業者は、以下の点に留意して資料－１９「運営備品等（食器・食缶等）リスト」に示す数量の食器類、食缶等を調達すること。また、予備の食器等を準備するとともに、破損、変形、変色した食器等を速やかに補充し、常に衛生的なものを準備すること。なお、食器洗浄機等と規格等の不整合がないよう、食器の材質、仕様等の選定に配慮する。実施にあたって

は、市の承認を得ること。

なお、資料－１９は選択の参考に示したものであり、数量については職員分を含む。

ア　食器

(ｱ)　食器は、ボール（ご飯碗用、汁碗用）、角仕切り皿、深皿①、深皿②、うどん丼の 6 種類とし、材質についてはポリエチレンナフタレート（PEN）とする。

(ｲ)　アレルギー対応食用容器については、学校名、学級名、児童生徒名を表示すること。

(ｳ)　食器については事業期間内に 2 回、すべてを更新すること。なお、更新時期は市と協議を行うこと。

イ　食缶等

(ｱ)　食缶は、汁物食缶、フライ食缶、和え物・サラダ食缶、保温箱の 4 種類とする。

(ｲ)　材質については原則として指定とするが、寸法やメーカー等を指定するものではない。

(ｳ)　保温食缶は、あらゆる調理済み食品の温度管理を行うことが可能で、保温 65℃以上、保冷 10℃以下を保持できる機能を有する機器であること。

(ｴ)　食缶については事業期間内に 1 回、すべてを更新すること。なお、更新時期は市と協議を行うこと。

ウ　一覧に示す以外に、配送・回収業務等に必要となる食器かご類の調達についても本事業の運営備品等の調達業務の範囲とし、その仕様等については選定事業者の提案によるものとする。

エ　食器類、食缶等については、中古品を使用しないこと。

(2)　コンテナ

事業者は、以下の点に留意してコンテナを調達すること。また、予備のコンテナ等を準備するとともに、破損、変形した場合は速やかに対応し、常に衛生的なものを準備すること。なお、コンテナ洗浄機等と規格等の不整合がないよう、仕様等の選定に配慮する。

ア　外形サイズは、既存の小荷物専用昇降機内に収まるサイズに限らず、クラスごとに食器・食缶が収まる大きさを選定すること。なお、食器及び食缶の使用パターンを、資料－２０「食器使用パターン」、資料－２１「食缶使用パターン」に示す。また、参考までに、現在のコンテナの外形サイズを以下に示す。

現況コンテナ外形寸法（単位：mm）

	縦	横	高さ
幼稚園	750	1,270	1,117
小学校・中学校	730	1,250	1,430

イ　事業期間内に１回、すべてを更新すること。なお、更新時期は市と協議を行うこと。

(3)　配送車

以下の点に留意して配送車を調達すること。

ア　配送先の学校の受け取りスペース、敷地内道路等にも配慮すること。

イ　搬出入の際の衛生管理に配慮したものとすること。

ウ　調達にあたっては、「千葉県ディーゼル自動車から排出される粒子状物質の排出を抑制する条例」の規定に基づき、以下に示すような排出ガスの低減に配慮したものとすること。

(ｱ)　ディーゼル車規制に適合する自動車であること。

(ｲ)　「自動車から排出される窒素酸化物及び粒子状物質の特定地域における送料の削減等に関する特別措置法」の対策地域内で登録可能な自動車であること。

(ｳ)　低公害・低燃費な自動車であること。

エ　他の用途には使用しないこと。

(4)　運営備品等更新管理記録の作成、保管及び提出

運営備品等の更新（補充）について、管理記録を作成し、事業期間終了時まで保管すること。また、更新（補充）の内容等は、総則に定めた毎月の業務報告書に記載すること。

7　配送・回収業務

(1)　業務内容

事業者は、本施設から市が指定する学校への配送（配膳室へのコンテナの収納を含む。）及び回収（配膳室から配送車までの積み込みを含む。）を行う。

なお、アレルギー対応食については、学校名、学級名、児童生徒名を表示し、各校の指定場所への配送及び回収を行うこと。

これまでの配送先の食数及び配送単位数については、資料－１０「配送先の児童生徒数・職員数・クラス数・コンテナ数」を参照のこと。

(2)　基本的考え方

ア　本施設においては、調理済み食品等が配送途中に塵埃等によって汚染されないよう容器及び配送車の設備の完備に努め、これらの調理済み食品が調理後喫食されるまでの温度の適正な管理及び時間の短縮に努めること。

イ　配送車が調理済み食品の受領及び配送にあたって、汚染がなくかつ適切であることを保証するため、使用前に点検すること。

ウ　コンテナ及び食缶等には、学校、学年及びクラス等を識別できるようにすること。

エ　配送車の維持管理に努め、消毒作業や点検の記録及び運転日報を作成し、常備しておくこと。

(3)　配送・回収時間

ア　食器、食缶については、各学校の給食開始時間のおおよそ 30 分前までに配送を行い、給食終了後速やかに食器、食缶等の回収を行うこと。資料－２２に「給食開始時間及び後片付け終了時間」を示す。

イ　学校行事その他の理由により、給食開始時間、給食終了時間を変更する場合がある。給食実施日の 2 日前（土・日、祝日を除く）までに市が変更通知を行なった場合は、対応すること。また、それ以降の変更については、市と協議の上、対応すること。

(4)　配送・回収計画書の作成

市は、次年度の給食開始時間及び後片付け時間を、前年度の 3 月 25 日頃までに事業者に指示する。事業者は、毎年、次年度の事業開始までに配送・回収の計画書を作成し、市の承認を得ること。なお、平成 22 年度の配送計画については資料－２３「配送ルート及び時間」を参考のこと。

（参考）配送業務の現況（民間委託）

項目	概要
車輌	2t 積みロングボディーコンテナ車 　第一共同調理場　5 台 　第二共同調理場　3 台
配送時間	午前 10 時 30 分～12 時 00 分終了予定
回収時間	午後 1 時 00 分～ 2 時 20 分終了予定
距離	1 台　＝　2 往復 　第一共同調理場：延べ 10 往復、配送距離 47.9㎞ 　第二共同調理場：延べ 6 往復、配送距離 80.9㎞

(5)　業務報告書

消毒作業記録及び運転日報を作成し、市から要請があった場合には速やかに提出すること。